

アマトリチャーナ



調理時間: 30 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2人分)

● 原材料

- パッサータディポモドーロ (裏ごしトマト) トマト
ピューレ 350g 180g
- グアンチャーレ 80g
- ブカティーニ (パスタ) 180g
- ペコリーノ・ロマーノDOP 40g
- 塩 適量
- 粒コショウ 適量

このレシピに使用された材料:



下準備

1. グアンチャーレを千切りにして、ペコリーノチーズをすりおろします。
2. フライパンを火にかけて熱し、グアンチャーレを数分炒めてから、**パッサータ ディ ボモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ**を加えて15分間煮込みます。
3. その間に、沸騰したお湯に塩を入れて、ブカティーニを規定時間の3/4の時間だけゆでます。
4. 湯切りしたパスタをソースの入ったフライパンに入れ、ゆで汁をおたま1杯分加え、加熱して仕上げます。
5. ペコリーノとコショウを加え、クリーミーになるように全体をよく混ぜ合わせたら完成です。