

アマトリチャーナ



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人)

● 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 700g 500 g
- ペコリーノチーズ 150 g
- 厚切りベーコン 250 g
- 唐辛子 1つ
- ラード 大さじ1
- 玉ねぎ 1/2個
- None

このレシピに使用された材料：



下準備

少量のEVO（エキストラバージンオリーブオイル）を入れたフライパンでみじん切りした白タマネギ½個を炒めて、**パッサータ ディ ポモドーロ**（裏ごしトマトソース）を加えた後、最低でも15分間煮る。

厚切りベーコンを同じ厚さで均一な長さに切る。

ラードを鍋に入れ、底を完全に覆い、高熱でそれを加熱する。

唐辛子とベーコンを加えてすぐにひっくり返す。

火を弱め、ベーコンを数分間、黄金色になるまで炒める。

既を用意されたトマトを加えることによって褐変を止め、10分ほどソースを煮て、適度の凝縮と流動状に達するまで時折混ぜる。調理終了直前に、唐辛子を取り出す。

ソースを使って好みのパスタを味付けし、たっぷりとペコリーノチーズを振りかける