

ブッタネスカ風ディタローニ



調理時間: 30 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人分)

● 原材料

- 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 350g 320g
- バジル 適量
- オレガノ 適量
- ニンニク 1かけ
- タッジャスカオリーブ 40g
- ディタローニ (パスタ) 240g
- エキストラバージンオリーブオイル 適量
- 塩 適量
- オイル漬けアンチョビ 50g
- 酢漬けケッパー 12粒

このレシピに使用された材料:



下準備

1. 少量のオリーブオイルとニンニクを入れて熱したフライパンで、アンチョビ1片を手早く均一にきつね色に焼く。
2. パッサータディポモドーロ を加え、風味が行き渡るようにしばらく煮込む。
3. お湯に塩を加え、「ディタローニ」パスタをゆでる。
4. トマトソースに、パスタのゆで汁をおたま1杯分とオリーブオイルを一筋加えて仕上げる。
5. 皿にソースをおたま1杯分注ぐ。少量のオリーブオイルのみを入れたフライパンでパスタを炒めて風味づけしてからソースの上に盛り、残りの材料をすべて新鮮な生のままで盛り付ける。