



ペンネ・アッラビアータ



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2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 240g
- ニンニク 1かけ
- イタリアンパセリ 適量
- エクストラバージンオリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 生の唐辛子 適量
- ペンネリガーテ（筋入りペンネパスタ）180g

このレシピに使用された材料：



下準備

1. フライパンを火にかけて熱し、ニンニク1かけと細切れにした生唐辛子をエキストラバージンオリーブオイルで炒めます。
2. トマトと塩を加えて、10分間煮込みます。
3. その間に、沸騰したお湯に塩を加えて、ペンをゆでます。
4. 規定時間の3/4の時間だけゆでたパスタを湯切りして、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. エキストラバージンオリーブオイルと刻んだ生のイタリアンパセリを加え、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。