



## かぶの葉とストラッシナーティ

かぶの葉を無駄にしないシンプルパスタ かぶの葉を添えたストラッシナーティは、プーリア料理の中で最も愛され、高く評価されている料理の1つです。プーリアにはかぶ菜を使ったレシピがたくさんあります。プーリアでパスタと一緒に食べるなら、オレキエッテかストラッシナーティの2種類は外せません。かぶを最もおいしくいただける時期は、11月頃から1月頃の寒い時期とされています。実際には赤かぶや白かぶなど、かぶにはさまざまな品種があり、その地方特有の品種も多く栽培・出荷されています。今回は葉の部分だけ使用したレシピです。

### 使用商品

- トラディツィオーネ・ストラッシナーティ
- フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬
- エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- ストラッシナーティ....180g
- カブの葉(2cm幅に切る)...1株分
- アンチョビフィレ....4枚
- にんにく(スライス)....1かけ
- 唐辛子(細かく刻む)....1本

**材  
料**

- 塩...適量
- オリーブオイル....大さじ2

① たっぷりのお湯に1%の塩を入れ、ストラッシナーティを表示時間通りにゆでる。カブの葉も一緒にサッとゆでておく。

② フライパンにオリーブオイル大さじ2とニンニクを入れ、にんにくがきつね色になったら取り出す。

③ (2)にアンチョビフィレを入れ、ほぐしてソースにしておく。

**手  
順**

- (4) (3)にゆでたストラッシナーティとカブの葉を入れ、炒める。  
(5) 器に盛ったら、完成。