



ダッテリーニソースと揚げなすのリガトーニ

揚げなすと甘いトマト。シチリア風ごちそうリガトーニ シチリアの郷土料理ではなすを揚げて使うことが一般的。甘いダッテリーノトマトを使ったソースを使って、手軽にシチリア風パスタを楽しんでみませんか？

使用商品

- #17 リガトーニ
- ダッテリーノソース

(2人分)

- ディヴェッラ リガトーニ 160g
 - コントルノ ダッテリーノソース 2本 (330g)
 - なす 2本
 - にんにく 1片
 - オリーブオイル 大さじ1
- 材** 粉チーズ 適量
- 料** バジル (あれば) 適量

- ① なすは角切りにし、水にさらしてあく抜きをし、水気をしっかり取る
 - ② 揚げ油を170～180度に熱し、濃いきつね色になるまで3～4分素揚げし、油を切っておく
 - ③ 水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる
 - ④ フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、にんにくが色づいたらダッテリーノソースを加えて温め、揚げたなすも加えてさっと絡める
- 手** ⑤ ゆでたパスタを加えて和え、粉チーズを適宜かける
- 順** ⑥ バジルを手で大きめにちぎって乗せる