



ナポリ風スパゲッティオムレツ

リメイク料理の定番本格的なナポリの屋台料理、ナポリのスパゲッティ オムレツを紹介します。パスタのリメイクレシピとしてイタリア全土でかなり有名で広く普及している料理です。残ったパスタを、少量のソース(ラグーならさらに良い)と混ぜ、卵と粉チーズを入れて仕上げます。ビーチでシェアしたり、友人とピクニックをしたりするのに最適なナポリ風スパゲッティ オムレツは、どこでも楽しめます。

使用商品

- #8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g
- フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- スパゲッティ200g
- 玉ねぎ(みじん切り)...1/4個
- なめらかトマト....390g
- 牛乳....50cc
- 粉チーズ....50g
- 卵....4個
- 塩こしょう...適量

材料
• オリーブオイル...適量
• 黒こしょう...適量

- ① 玉ねぎをオリーブオイルを熱した鍋に入れる。かき混ぜながら、弱火で数分間水分を飛ばしてから、なめらかトマトを入れる。
- (2) 塩で味を調整、蓋をして30分ほどじっくり煮ます。炊きあがりにバジルを加えます。その間に水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティをアルデンテにゆでる。
- (3) ゆで上がったスパゲッティを(2)に注ぎ、トマトソースとよく混ぜる。
- (4) スパゲッティを冷ましている間に、ボウルに卵、チーズ、牛乳、塩こしょうを泡だて器で全体を混ぜ合わせる。
- (5)(4)にスパゲッティを加え、よく混ぜる。フライパンにオリーブオイルを適量入れ、生地を流し込み、均等に広げる。蓋をして中火で10分焼き、裏返して、今度は蓋をせずに10分焼いたら出来上がり。