



パスタ・エ・パター^テ

色々なパスタが可愛い一皿です。ナポリの伝統的な家庭料理「パスタ エ パター^テ」をご紹介。「パスタ エ パター^テ」とは「パスタとじゃがいも」という意味。基本的な材料はパスタ、ジャガイモ、オリーブオイル、塩、そして時にはトマトやオニオンです。新じゃがのこの季節に、是非作ってみてください♪ パスタエパター^テは、そのシンプルさと味の豊かさから、イタリア各地で愛されている料理です。家庭料理の代表格として、簡単に作ることができ、心と体を温めてくれる料理です。

使用商品

- #40 フジツリ
- エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- ミックスパスタ(またはショートパスタ)....200g
- ジャガイモ(1cm角にカット)....2個
- 玉ねぎ(みじん切り)....1/2個
- にんじん(5mm角にカット)....1/3個
- セロリ(5mm角にカット)....1/4個
- パンチェッタ(またはベーコン5mm角にカット)....50g
- ミニトマト(半分にカット)....2~3個
- パルミジヤーノチーズ...適量

材
料

- 黒こしょう...適量
- オリーブオイル...適量

- ① 鍋にオリーブオイル(分量外)を入れ、パンチェッタがカリっとするまで弱火で炒める。続けて、玉ねぎ、にんじん、セロリを入れ炒めていく。
- (2) (1)の野菜に軽く火が通ったらミニトマトとじゃがいもを入れ、全体と馴染ませる。材料全体がひたるくらいの水を入れ、中火で沸騰させる。
- (3) 沸騰したら弱火にし、塩(分量外)を少々入れる。じゃがいもに火が通ったらパスタを入れる。あればパルミジヤーノチーズの皮を入れコクを出す。
- (4) パスタが水分を吸って混ぜにくくなったら、その都度お湯を少し足す。固めのシチューのようなところになり、パスタがちょうどいい固さに仕上がったら完成。器に盛ってパルミジヤーノチーズと黒こしょうを振る。