



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」をご紹介します。「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 フジッリ
- ・ 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
- ・ じゃがいも (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
- ・ パルミジャーノチーズ...適量

材
料

- ・ 黒こしょう...適量
- ・ オリーブオイル...適量

手
順

- 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。あればパルミジャ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ろみになり、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ャーノチーズと黒こしょうを振る。