



リガトーニ・アッラ・ノルマ

シチリア島東部カタニアの伝統的なパスタ料理「なすのパスタ(Pasta con le melanzane)」とも呼ばれています。揚げなすと現地ではシチリア島のリコッタチーズを使うのが定番です。夏の旬の食材を活かした料理であり、特に夏に人気の料理です。

使用商品

- ・ #17 リガトーニ
- ・ フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- ・ リガトーニ 200g
- ・ なめらかトマト 390ml
- ・ なす 2本
- ・ にんにく 2片
- ・ パルミジャーノチーズ 適量
- ・ オリーブオイル 適量

材
料

- ・ 塩 適量
- ・ パセリ 適量

- 手
順
- ①なすを厚さ約1.5cmの大きめにカットし、塩を振ってしばらく置き、水分を出す。
 - ②フライパンにオリーブオイルを多めに入れ、180℃に熱する。なすを揚げ、きつね色になるまで揚げる。揚げたらキッチンペーパーで油をきる。
 - ③別の鍋にオリーブオイル、にんにくを加え、中火で香りが立つまで炒める。にんにくが香り立ったら、なめらかトマトを加え、塩をひとつまみ入れる。ソースが少し煮詰まるまで中火で煮る。
 - ④煮詰まったトマトソースに揚げたなすを加え、全体をよく混ぜる。
 - ⑤別の鍋で水に対して1%の塩を加えたお湯で、リガトーニを表示時間とおりにゆで、ゆで上がったらトマトソースとなすを鍋に加え、全体をよく混ぜ合わせる。
 - ⑥器に盛りつけ、すりおろしたパルミジャーノチーズをたっぷりと振りパセリをちらす。