



## リガトーニ・アッラ・ノルマ

シチリア島東部カター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

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°C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。

手  
順

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。