



ヴェスヴィオのスペゲッティ

ナポリの火山にちなんだパスタ ナポリの活火山で有名なヴェスヴィオの噴火を思わせる旨辛パスタ、その名も「ヴェスヴィオのパスタ」をご紹介。スペゲッティをナポレターナソースで絡め、唐辛子の辛さと風味豊かな黒オリーブ、ケッパーを加えたこの一皿は、独特の辛さと深い味わいが魅力です。モツツアレラチーズを合わせることで、チーズのまろやかさが辛さを和らげ、絶品の仕上がりに。ヴェスヴィオ火山の情熱を感じさせる一皿を、是非ご家庭でも。

使用商品

- #8 スペゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g
- ナポレターナ
- 冷凍モツツアレラ フィオールデイラッテ

(2人分)

- スペゲッティ160g
- ナポレターナパスタソース...400g程
- 唐辛子 (小口切り)....1本
- ブラックオリーブ....20g
- モツツアレラチーズ(1cm角にカット)....50g
- ケッパー....10g
- 赤玉ねぎ(スライス)....1/4個

材料

- オリーブオイル....適量
- 塩こしょう、オレガノ...適量

- (1) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる
- (2) フライパンにオリーブオイル、赤玉ねぎと黒こしょうを入れ中火にかける
- (3) (2)にコッポラのナポレターナ、黒オリーブ、ケッパーを入れて10分煮る
- (4) フライパンにゆでたパスタ、(3)を加え混ぜ合わせる

手順

(5) 温かいうちにモツツアレラチーズを混ぜ入れ、仕上げにオレガノ、オリーブオイルをかけて出来上がり