



基本のプッタネスカ

語源は諸説ありますが、娼婦は忙しいので、海のものと山のものをごっちゃにし、パスタで和えて食べたとか
プッタネスカは、イタリア南部発祥のパスタ料理で、オリーブ、ケッパー、アンチョビ、トマトソースを使った風味豊かな一品です。「プッターナ(puttana)」が「娼婦」を表すスラングであるため、日本語では「娼婦風スパゲティ」と訳されます。なぜ「娼婦風」なのか、その名前の由来は諸説ありますが、はっきりとしたことは分かっていません。娼婦は忙しいので、海のものと山のものをごっちゃにし、パスタで和えて食べた味が娼婦のように刺激的だから 妨婦がお客様をもてなしたパスタと諸説あります。

使用商品

- #8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g
- フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- スパゲッティ 200g
- なめらかトマト 1パック(390g)
- にんにく(みじん切り) 1片
- 鷹の爪(種抜き) 1本
- オリーブオイル 適量
- ブラックオリーブ 10粒
- ケイパー 20粒
- アンチョビ 3枚
- ドライオレガノ 適量
- 粉チーズ 適量
- バジル 適量(飾り用)

材料

- ① フライパンにオリーブオイルとにんにくのみじん切り、鷹の爪、アンチョビを入れ弱火で香りが出来るまで炒める。
- (2) (1)になめらかトマトと水30mlほど、ブラックオリーブ、ケッパー、オレガノを加え、中火で煮込む(跳ねるので蓋をしてOK)。
- ③ 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表示時間より1分短くアルデンテの硬さになるまでゆでたら②に加え、ゆで汁で調整しながら粉チーズと和える。
- 手順 (4) 軽く煮詰めたら、器に盛りバジルを飾る。