



基本のペペロンチーノ(アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ)

イタリアの定番を極める。究極のアーリオ・オーリオ にんにくとオリーブオイルの香りが引き立つ、シンプルだけど奥深い味わいの一皿。食材の持ち味を活かした、まさにパスタの魅力を存分に楽しめるレシピです。

使用商品

#8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g

(2人分)

- ・スパゲッティ 200g
- ・にんにく(みじん切り) 2片
- ・唐辛子 1本
- ・オリーブオイル 50ml

材
料

- ・イタリアンパセリ 適量
- ・塩(ゆで汁用) 適宜

①水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間より2分少なめにゆでる。

②フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ、弱火で熱する。にんにくの香り出たら唐辛子、イタリアンパセリ少量を加えオイルにしっかりと香りを移す。

手
順 ③2にゆでたパスタを加え、よく混せてオイルをパスタ全体にまとわせる。ゆで汁を少しづつ加えながら炒め、アルデンテ（中心に少し芯が残る程度）の食感になるまで調理する。

④器に盛りつけ、イタリアンパセリを上からふりかけて完成。