



## 暗殺者のパスタ

SNSでバズったスペゲッティアッラサシンはこれイタリアで話題のパスタディアサシン「暗殺者のパスタ(Spaghetti all'Assassina)」をご存じだろうか。変わったパスタ料理が、本場イタリアで流行中！レシピ本も出版するイタリア人シェフ、マクリ・マルコ氏が日本のテレビ番組で紹介するやいなや、注目度が急上昇。SNSにも投稿する人がじわじわと増えているレシピを作ってみました！一番の特徴は、乾燥パスタをゆでずにそのままフライパンに投入し、焦げめをつけること。とにかく濃厚な味わいに仕上げるところが大切なポイントです。暗殺者のパスタは、リゾットのようにだしを足しながら煮込んで仕上げます。

## 使用商品

- #8 スペゲッティ・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)

- スペゲッティ(ゆで時間7分くらいのもの)...100g
- 水...500ml
- なめらかトマト.... 100g
- 塩.... 小さじ1/2
- にんにくスライス.... 1片

**材料**  
• 唐辛子(刻む).... 1本  
• オリーブオイル.... 大さじ3

- ① ボウルになめらかトマトの半量と塩、水を入れて混ぜておく。
- ② フライパンに分量のオリーブオイルとにんにく、唐辛子を入れて熱し、オリーブオイルに香りが移るまで炒める。にんにくは焦げる前に取り出しておく。
- (3) フライパンになめらかトマトの半分を加えて炒め合わせる。その上に分量のスペゲッティを硬いまま並べて、中火で炒め煮をする。
- (4) 途中でパスタの焼け具合をチェックし、焦げめがついてきたらひっくり返す。反対側にも焦げめをつけていくので、できるだけまんべんなくフライパンの底に当たるよう並べる。
- (5) (1)で準備したトマト液の半分を加えて炒め煮をする。沸騰するまでは強火、その後は中火で煮込む。液体が無くなったら残り半分を加えてアルデンテになるまで炒め煮をする。
- (6) 汁気がしっかり飛んで、パスタがアルデンテになっていたら完成。