

スパゲッティニ・アマトリチャーナ、カプチーノ仕立て

材料（4人分）

スパゲッティニ280g、玉ネギ100g、ベーコン100g、ニンニク1カケ、唐辛子1本、ホールトマト400g、卵2個、EXV（エクストラ・バージン・オリーブ油）適量、パルメザンチーズ適量、塩・コショウ適量

<パスタをゆでるときの塩分>

1パーセント=1リットルについて10g



作り方

- 1 玉ネギは1mmの厚さにスライスする。ニンニクは包丁でつぶして、芽を取る。唐辛子は種を取る。ベーコンは5mmの厚さの拍子切りにする。卵は溶いてボウルに入れておく。
- 2 鍋に水を張り、塩を入れて沸かす。湯が沸いたら、スパゲッティニをゆでる。
- 3 フライパンにEXVをひき、ニンニク、唐辛子を入れて火をつけ、弱火で香りを立たせる。ニンニクに色がついたら、唐辛子を外す。これにベーコンと玉ネギを入れて炒める。ニンニクは焦げる前に外す。
- 4 玉ネギが透き通ってきたら、弱火に落とし、ホールトマトを入れてつぶしながら煮る。水分が少なくなったら、パスタのゆで汁を足す。塩・コショウで味をととのえる。
- 5 スパゲッティニの標準ゆで時間より1分早くあげ、ザルで水分を切ってから4のフライパンに入れてソースとからめる。これを溶き卵のボウルに入れて全体的にからめる。
- 6 平皿に盛り付け、パルメザンチーズを振りかけ、EXVをたらす。

料理のポイント

- 1 パスタをゆでるときの塩分は1パーセントが基本。しっかりと下味をつけないと、全体的にぼやけた味になってしまいます。
- 2 スパゲッティやスパゲッティニのように、中ぐらいの太さのロングパスタをゆでるときは、標準ゆで時間より1分早くあげてから、ソースにからめるとアルデンテに仕上がります。