

ごぼうのペペロンチーノ pasta

シャキッとしたごぼうの歯ごたえがたまらない和のペペロンチーノ。

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(青唐辛子) 大さじ2
- ごぼう 1/2本
- ニンニク 1かけ
- スパゲッティニ 180g
- パセリ 適宜
- 塩、黒あらびきこしょう 各少々
- オリーブオイル 大さじ2



コンフ(青唐辛子) 使用

★ 作り方 ★



1 ごぼうはささがきにし、10分ほど水にさらして、しっかり水気を切っておく。ニンニク、パセリはみじん切りにする。スパゲッティニは鍋に2Lの湯を沸かし、塩大さじ1を入れ、表記時間より1分早めにゆでる。



2 フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れ弱火にかけ、傾けてオリーブオイルにニンニクが漬かるようにして、炒める。



3 香りがしてきたらごぼう、コンフ(青唐辛子)を加え中火で炒める。ごぼうがかりっとしてきたら、パスタのゆで汁を100cc加え良く混ぜあわせる。



4 茹で上がったパスタを3に入れ、よくあえ、味をみて塩を加える。



5 黒あらびきこしょう、パセリのみじん切りをふる。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

細かく刻んだニンニクは、熱する前のオリーブオイルに入れるのが、ペペロンチーノのポイントです。

TASTE

料理の感想

いつものペペロンチーノに、ごぼうとコンフをプラスするだけで、和風の味わいが楽しめます。シャキッとした歯ごたえも楽しめる秋味パスタ。