

イタリアのおばあちゃん風手作りパスタ アマトリチャーナ&ミモザサラダ

♥ミモザ風サラダ



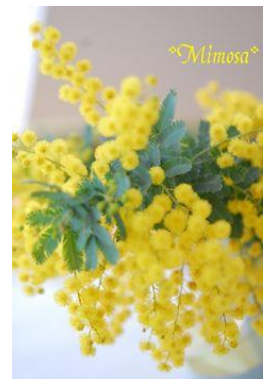
<材料>

レタス…1個 きゅうり…1本 卵…4個

※ドレッシング EXバージンオリーブ油…90cc リンゴ酢…30cc
砂糖…小さじ1/2 塩・コショウ…適量

<作り方>

1. ドレッシングの材料をビンなどに入れてシェイクする。
2. レタスは洗って水にさらす。
きゅうりは輪切りにする。
3. 卵は水からゆでる。(少々の塩と酢を入れる)
さいぼしでかき混ぜながら、沸騰してきたら、
中火で12分ゆで、氷水に落として、冷ましてカラをむく。
白身と黄身に分け、それぞれ、みじん切りにする。
4. レタスを手でちぎり、きゅうりと白身をあわせ、
お皿に盛り、1のドレッシングをかけ、
みじん切りにした黄身をのせる。



🍅アマトリチャーナ (トマトとベーコンのショートパスタ)



<材料> 4人分

強力粉…200g 片栗粉…20g 水…110 cc 打ち粉 (強力粉)
ベーコン…200g 玉ねぎ…200g トマトの水煮缶…360 cc
チキンフイヨン…90 cc EX バージンオリーブ油…適量
粉チーズ…適量 塩・コショウ…適量

<作り方>

1. ベーコンは棒切り、玉ねぎは薄切りにする。
お湯 90 cc にチキンフイヨン (小さじ 1) を溶かしておく。
2. 大き目のボールに強力粉・片栗粉・水を入れ、よく混ぜ合わせ、20 分常温でおく。
3. 鍋にオリーブ油を入れ、ベーコンと玉ねぎをよく炒めトマトの水煮缶とチキンフイヨンを注ぎとろみが出るくらいまで煮込んでいく。
4. 2を 20 分おいたら、生地を少しずつ取って、ショートパスタの形にする。
大き目の鍋にお湯を沸かし、1 パーセントの塩を入れ、ショートパスタをゆでる。
5. ゆでたパスタに煮込んだソースをよくからめ、塩コショウで味をととのえ、オリーブ油をあえてお皿に盛り、お好みでチーズをかける。

