

やまなしペペロンチーノ

材料(2人分)

パスタ(スパゲッティ)	160g
ニンニクのみじん切り	30g
ピュアオリーブオイル	30g
山梨県産辛味調味料 すりだね(オイル漬け)	約小さじ 1/2
富士の介の切り身	約 120g
キャベツのざく切り	約 140g
青ネギのざく切り (長ネギの細切りでも可)	50g
山梨県産しょうゆ	小さじ 1 くらい
パスタの茹で汁	70cc~100cc
パスタを茹でる塩	
EXヴァージンオリーブオイル	大さじ 1~2
パセリのみじん切り	適量
粗びき黒こしょう	



下準備

- ・富士の介の切り身は、塩焼きして粗めにほぐし、しょうゆを少々ふっておく。
- ・パスタを茹でる時に、ざく切りにしたキャベツをざるに入れ、30秒ほどパスタの茹で汁で下茹でする。

作り方

- ① フライパンに、ピュアオリーブオイルとニンニクのみじん切りを入れ、ゆっくりと弱火で加熱する。
- ② ニンニクがキツネ色になる少し手前になったら、ざく切りした青ネギとすりだねを加えて軽く炒め、パセリのみじん切りも加えて混ぜる。
- ③ 鍋に湯を沸かして塩(水分に対して1%)を入れ、パスタを袋の表示より1分短く茹でる。下茹でしたキャベツとパスタの茹で汁を②に加える。
- ④ ②を軽く煮詰め、ペペロンチーノのソースにする。
- ⑤ アルデンテに茹でたパスタを④に入れ、エキストラヴァージンオリーブオイルを加えて乳化するように混ぜ合わせる。
- ⑥ 塩で味を整えてパスタを皿に盛り、仕上げに調味してほぐした富士の介をトッピングして完成。(パセリ、こしょう等もお好みでトッピングする)

※季節のキノコでのアレンジも可。隠し味に調理中にバターを少々加えても可。

レシピ/川越達也