

## 《トマトと季節野菜とベーコンを使ったスパゲティーニ》

### ■行程

- ① 具材をカット → ② ソースを作る → ③ パスタを茹でる → ④ 乳化させる → ⑤ 盛り付ける

### ■材料

- ・ 季節野菜 お好みの量
- ・ ベーコン 30g
- ・ ニンニク、赤とうがらし 1/2 個
- ・ トマト ひとつまみ（ホール缶だったら大きじ 2 程度）
- ・ 白ワイン ひと回し
- ・ 粉チーズ（パルミジャーノレッジャーノ） 適量
- ・ EV オイル 小さじ 3 程度（なるべく高いものを）
- ・ 黒胡椒とパセリ 少々
- ・ 塩（茹で用は水の量に足して 1%）、昆布 1 枚

#### ① 具材をカット

食べ易い好みの大きさにカットする。大きさはなるべく揃える。

#### ② ソースを作る

オリーブオイルにニンニクを加え、**香りが出たら赤とうがらしを加え、ニンニクをキツネ色に** → 具材を入れ白ワインをひと回し → 白ワインを煮詰めたらトマトを加え、茹で汁をお玉 1 杯加える → 火を止めて昆布を加える

#### ③ パスタを茹でる

- ・ 塩は水の量の **1%** → ゆで時間は**表記の 30 秒前、「グツグツ」ではなく「ポコポコ」**

#### ④ 乳化させる

- ・ 茹でたてのパスタをソースに加え、**オリーブオイル、チーズを加え、温度を下げるように優しく混ぜ、ソースとパスタを乳化させる** → トロリと乳化したら火をつけて温度を上げる。

#### ⑤ 盛りつける

- ・ **高くなるように 2～3 回に分けて皿に盛りつけ、黒胡椒、粉チーズ、パセリを振って** 出来上がり