

基本の Pasta の茹で方

材料

パスタ.....100g
 塩..20g (水に対して0.8~1%の量)
 水.....2ℓ



Point!!

フライパンでソースと和える場合は1分ほど短く茹でると、ちょうどアルデンテで仕上がりますよ! ペンネも茹で方は一緒です。

ただしペンネのようなショートパスタは固いと美味しくないので時間いっぱい茹でるかむしろ少々茹で時間が長くても大丈夫です!



① 大きなお鍋に2ℓの水を入れ、火をつけて沸騰させる。沸騰したお湯に塩を入れる。



② 満遍なく散らばせる為にパスタを束にしてひねりながら投入。



③ パッと手を放す。表示されている時間茹でて、水気を切る。



Point!!

たっぷりのお湯を使うのは
 ① 麺同士がくっつくのを防ぐ
 ② 麺を入れた際にお湯の温度が下がらない 為です!

塩は因みにパスタを400g以上ゆでる場合はパスタ100gにつき、1ℓを目安に水を増やして下さいね!



パスタをサッと広げる練習

カチョエペペ (貧乏人のパスタ)



材料

パルミジャーノチーズ.....50g
 バター.....50g
 黒胡椒.....適量 (お好みで)
 オリーブオイル.....少々



イタリア語でカチョはチーズ、エは英語のand、ペペは胡椒の事を指します。チーズと胡椒でできるシンプルなパスタなので“貧乏人のパスタ”です!



① フライパンにパスタのゆで汁を40ml入れる。バターを入れしっかりと溶かす。



④ オリーブオイルを少量加える。



② 茹でたパスタを投入し、 Tongue でしっかりと混ぜ合わせる。



⑤ 盛り付ける。更に上から追いパルミジャーノチーズと追い胡椒をたっぷり削って出来上がり。



③ パルミジャーノチーズをたっぷり削る。黒胡椒もたっぷり削り、Tongue で混ぜ合わせる。



Point!!

「男の料理だから、良い材料をたっぷり使え!」それが美味しさの秘訣です! バターとチーズをふんだんに使うと美味しくなりますよ!