

# ペンネアラビータ



## 材料

ホールトマト缶(手で潰す)・・・120cc  
 にんにく・・・・・・・・・・・・・・1かけ  
 パルミジャーノチーズ・・・少々(お好みで)  
 唐辛子・・・・・・・・・・・・・・少々  
 オリーブオイル・・・・・・・・・・・・少々  
 バター・・・・・・・・・・・・・・5g



## Point!!

唐辛子が無ければ、輪切りの乾燥唐辛子、パウダーの一味唐辛子や生の獅子唐でも大丈夫です!



しっかり混ぜたかな?  
 スプーン混ぜやすい!

にんにくをスライスしたり、刻んだりするのは面倒なので、そのまま火にかけて柔らかくなったら潰します。これぞ男の料理!



① 包丁の背でにんにくを潰す。同時進行でペンネも茹で始める。

⑦ パスタのゆで汁を40ml加える。



② 唐辛子の種を取る。



⑧ 茹で上がったペンネを加える。ペンネはスプーンでしっかりと混ぜ合わせる。



③ 熱したフライパンにオリーブオイル、潰したにんにく、唐辛子を入れる。にんにくが焦げやすいので弱火で。



⑨ パルミジャーノチーズをたっぷり削る。オリーブオイルを少量加える。



④ にんにくが色付いて柔らかくなってきたら、フォークの背で潰す。



⑩ 盛り付けする。



⑤ 程よく潰れたら、手で握り潰したホールトマトを入れる。



⑪ 更にも上から追いパルミジャーノチーズもたっぷり削って出来上がり!



⑥ 火が通ったら、辛味だけではなく味に丸みを付ける為、バターをひとかけ加える。



## Point!!

辛味だけではなく、バターとチーズを入れて柔らかく仕上げるアラビータです!

