

## ◎◎ 筍とパンチェッタのスパゲティ ◎◎

## ■材料（2人分）

筍 茹でたもの	60g	オリーブオイル	大さじ3
パンチェッタ	50g ベーコンで代用可	スパゲティ	200g
プチトマト	2個	茹で湯（湯2リットル）	塩 20g
にんにく	1/2かけ	仕上げ用シブレット	（あさつきで代用可）
唐辛子（輪切り）	1本分		



## ここがポイント！

今回のパスタはペペロンチーノのアレンジです。オイル系のパスタはオイルでパスタを炒めるという感覚ではなく、オイルとゆで汁を乳化させたソースをパスタに絡めるというイメージで作ります。フライパンをふるのはパスタにソースが入っていき、パスタの粉気はソースに移っていきます。パスタとソースの一体感が美味しい秘訣です。

**1** にんにくはみじん切り、プチトマトは半分切る、パンチェッタは1センチ幅の棒状に切る。筍は穂先は形を活かし、固い根元は薄切りにする。

**2** フライパンににんにく・オリーブオイルを入れて弱火にかける。オリーブオイルが温まったらパンチェッタを加える。パンチェッタの色が白くなったら筍を加える。

**3** スパゲティをゆで始める。スパゲティのゆで汁を100ccフライパンに加え、よく混ぜて乳化させる。スパゲティがアルデンテに茹であがったらスパゲティ、プチトマトをフライパンに加え、フライパンを振ってスパゲティとソースをよく合わせる。味をみて足りなければ塩で味を整える。

**4** 器に盛り付け、シブレットをちらす。

**Cirton ヨーコ先生のパンチェッタ 豆知識**

パンチェッタとは豚ばら肉の塩漬け。ハーブやにんにくの風味を加えることもあります。イタリアでは長期熟成させ旨みを引き出すが家庭なら1週間で完成します。

豚ばら肉 塊 600g に 塩 6g 好みのドライハーブ 適宜をすりこみ、ビニール袋で密着して冷蔵庫で1週間熟成させて完成です☆