

◎ボツタルガのスパゲッティニ◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

スパゲッティニ	160g
ボツタルガパウダー	25g
EXVオリーブオイル	30cc
ニンニク	1片
赤唐辛子	1本
セロリ	1/2本
ひよこ豆水煮	大きじ3
バター	10g
春菊	2束(約50g)



ばん くみこ先生のコメント★

10月上旬にサルデーニャ島に行ってきました。オリストアーノ（カブラス）でカラスミ（ボツタルガ）料理をお腹いっぱい堪能してきました。そんな贅沢にカラスミを使った料理は作れないので、今回は日本のスーパーでも売っているボツタルガパウダーを使ったパスタにしてみました。現地で食べたサラダがセロリの上にふんだんにカラスミが乗ってオリーブオイルがかかっていた。カラスミはちょっと苦みのある野菜とあわせると美味しいと再発見。今だったら春菊があいます。春先なら菜の花、夏はピーマンやシトウをあわせるとよいと思います。ひよこ豆を入れるのは私のこだわりです。今までカラスミのパスタを作る時は、アンチョビを少し入れてアーリオオーリオ仕立てにし、最後にトンプリとイタリアンパセリをかけていました。この旅でレシピをリニューアルしてみました。

- 1 ニンニクはみじん切り、赤唐辛子は種を抜いておく。セロリは薄切りにし、春菊はざく切りにしておく。
- 2 スパゲッティニをたっぷりのお湯に1%の塩を入れて茹でる。
- 3 フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニク・赤唐辛子を入れ弱火でゆっくり温める。
- 4 フライパンにセロリを加えて炒め、パスタのゆで汁を大きじ2とひよこ豆を加えて入れて弱火で熱し、茹で上がったスパゲッティニを加える。
- 5 ボツタルガ（20g）とバターを入れて絡め、火を止めて春菊を加え混ぜる。器に盛り付け、残りのボツタルガ（5g）をかける。

**ここがポイント <ボツタルガ (Bottarga)> **

ボツタルガとはイタリアのカラスミのことです。ボラの卵巣を塩漬けして樽につめてから塩抜きして乾燥させた高級食材です。イタリアの地中海に浮かぶサルデーニャ島が有名です。イタリアでは、ボラ以外にもマグロやマルーカなどの魚を使います。マグロのカラスミは私には少し生臭く感じてしまい、やはりボラのカラスミがクリーミーで一番美味しかったです。

日本へはシルクロードをたどり入ってきました。その形が中国の墨に似てることから「唐の墨」＝「カラスミ」と呼ばれるようになりました。

