

◎豚肉とアーモンドのラグーソース パッケージ◎

2021年12月のレシピ①

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

パッケリ	160g
豚バラ肉切り落とし肉	200g
アーモンド	30g
ニンニク	2片
玉ネギ	1/2個
セロリ	1/2本
ドライポルチャーニ	3g
（ポルチャーニ戻し汁は50cc残しておく）	
オリーブオイル	大さじ2
赤ワイン	100cc
トマト缶（ダイス）	200g
トマトペースト	18g
ローリエ	1枚
ナツメグ	適量
ブッラータ	1個
EXVオリーブオイル	適量
イタリアンパセリ	適量
塩・黒胡椒	適量



<コメント>

クリスマス・年末年始に向けて、大皿でとりわけやすいパスタにしてみました。最近は近所のスーパーでもパッケリを見かけるようになりました。パッケリがなければお好きなパスタで作ってみてください。今回はぜひブッラータをのせて、くずしながら食べていただきたいです。ラグーソースは気持ち味を濃く仕上げてくださいとクリーミーなブッラータとバランスよく召し上がれます。

<ここがポイント パッケリ>

パッケリとは、カンパニャ州の太い筒状のパスタです。ゆで時間が長いので、ソースを煮込んでいる間に塩を入れたたっぷりのお湯で表示通り茹でてください。大きめのパスタなのでインパクトもありますし、ショートパスタはのびにくいのでホームパーティーむいています。



1

ニンニク・タマネギ・セロリはみじん切りにする。豚バラ肉は1cm幅に切る。アーモンドは粗めに刻む。ポルチャーニは水で戻してみじん切りにし、戻し汁は50cc残しておく。

2

フライパンで豚バラ肉に軽く塩・胡椒をして炒め、焼き色がついたら一度取り出す。同じフライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニク・タマネギ・セロリを入れて弱火でじっくり炒める。

3

2のフライパンに豚バラ肉を戻し、ポルチャーニ・赤ワインを加えて火にかけてアルコール分を飛ばす。トマト缶・トマトペースト・ポルチャーニの戻し汁・ローリエ・ナツメグ・塩を加えて弱火で15分ほど煮込む。

4

パッケリを茹で、茹で上がったなら3のソースにパッケリとアーモンドを加え軽く煮込みながらソースを絡める。最後に塩・黒胡椒で味をととのえる。

5

お皿に盛り付け、ブッラータをのせる。ちぎったイタリアンパセリ・黒胡椒・EXVオリーブオイルをかける。