

バター入り トマトソースパスタ

酸味とうま味が調和した定番トマトソースに、バターを入れてリッチに。

※パスタをゆでるときは水 1L に対し、海塩もしくは岩塩 10g が目安。

○材料【2人分】

パッサータ(裏濾しトマト。トマトの水煮をフードプロセッサーにかけたものでも可) …………… 200g
玉ねぎ(みじん切り) …………… ¼個
バジルの葉 …………… 1枚
バター …………… 14g
パスタ(スパゲッティφ1.8mm) ……160g
塩、オリーブオイル

○作り方

- 1 フライパンにオリーブオイル大さじ1を加えて弱火で熱し、玉ねぎを加えて炒める。黄金色になったら火を止める。
- 2 1にパッサータを加えて中弱火で煮込む。沸騰したらアクを取り、バジルの葉を加えて20～30分ほど煮込み、仕上げにバターと塩で味を調整する。
- 3 パスタをゆで、2で和える。



STEP 2

パッサータを煮込んだら、バターを加える。



STEP 1

玉ねぎは黄金色になるまで炒める。



手打ちパスタの本場で
食べられる、コクありトマトソース
エミリア-ロマーニャ州

エミリア-ロマーニャ州をはじめとする北イタリアでは、トマトソースにバターを入れてリッチな味わいに仕上げられることも。どんなパスタとも相性が良い。

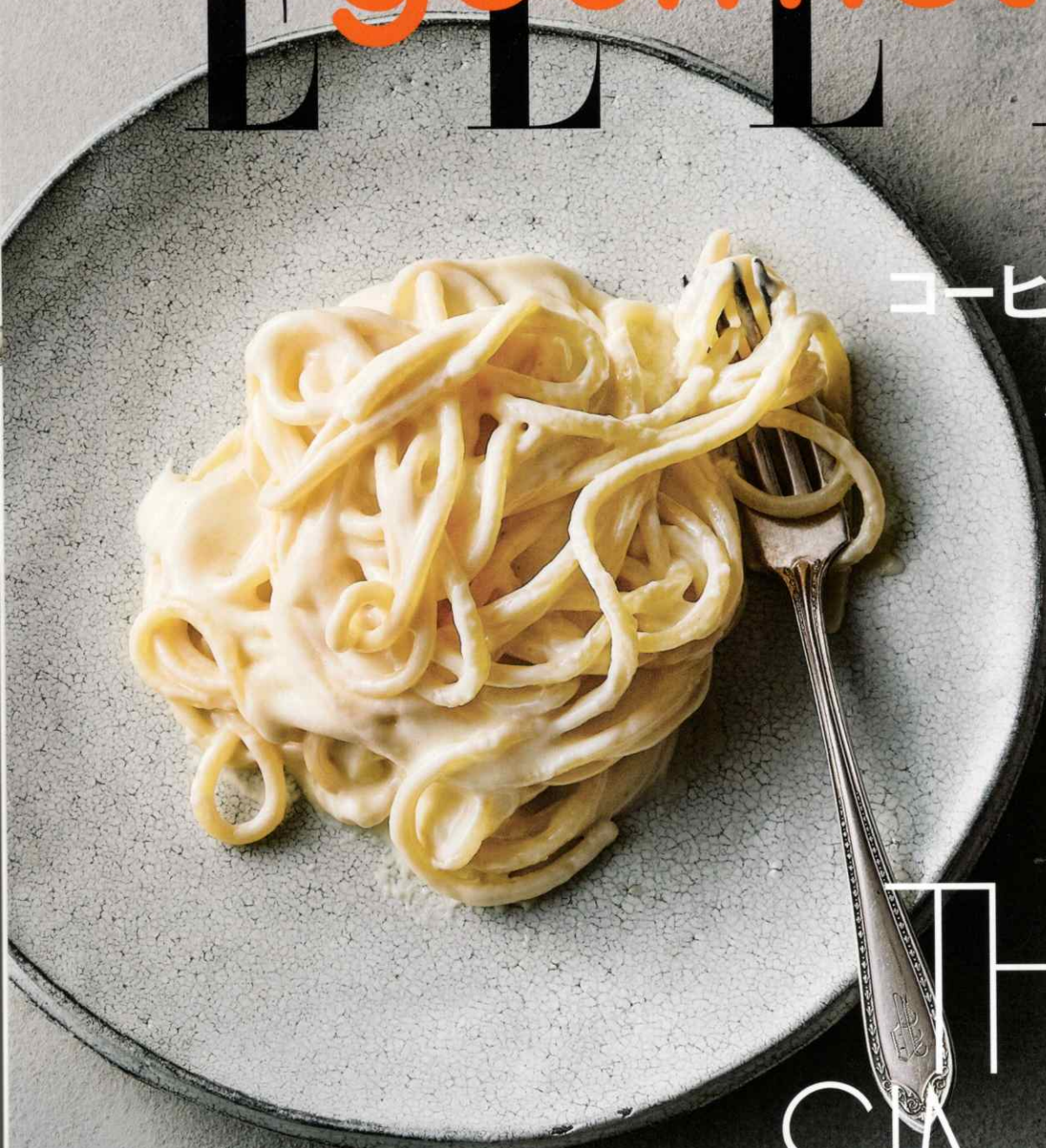
この1冊でフードシーンの“今”がわかる!

パスタ、サンドイッチ、旬の素材をシンプルに

ELLE

gourmet

エル・グルメ
NOVEMBER
2021
no.25



楽しすぎる!
コーヒーの世界

太麺パスタを
指名買い!

焼売はごちそうだ

スパイスラバーの
TO DO LIST

シンプルが
おいしい

THE
SIMPLE
ISSUE

www.elle.com/jp/gourmet/