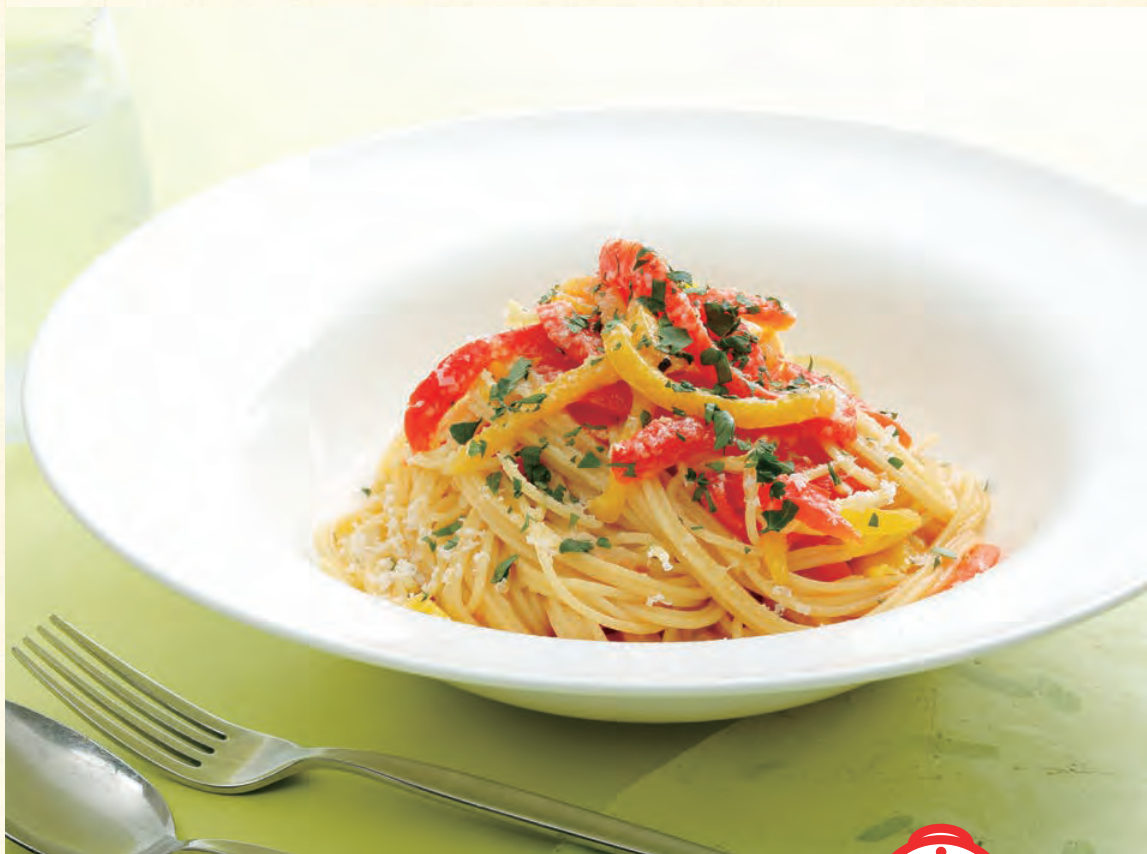


神保佳永の

イタリア〜な精進料理 ⑩

2色の焼きパプリカ ペペロナータスパゲッティ

写真・カイトスタジオ



神保佳永 じんぼ よしなが

HATAKE AOYAMA 取締役総料理長

2010年6月、東京南青山にHATAKE AOYAMAを開店。野菜の魔術師として、野菜本来が持つ旬の旨みを最大限に引き出した料理やレシピが得意。近隣の小学校で食育シェフとして子どもたちに食の大切さを教えるなど、幅広く活躍。

調理時間

45分

作り方



1

ガスコンロでパプリカを焦げるまで焼きます。全体が真っ黒になったところで氷水に浸し、皮を剥きます。



2

パプリカはヘタと種を取り除いて千切りにし、フライパンにオリーブオイルとにんにく、鷹の爪、ゆず胡椒を加えながら炒めます。途中で白ワインを加えてアルコール分をよく飛ばし、切っておいたパプリカを加えます。1、2と並行してパスタを茹でています。



3

2に茹で上がったパスタをあわせて味を調え、お皿に盛りイタリアンパセリを散らせば出来上がり。

材料



2人分

赤パプリカ	1個
黄パプリカ	1個
にんにく	少々
鷹の爪	1本
エクストラバージンオリーブオイル	40cc
ゆず胡椒	適量
白ワイン	20cc
イタリアンパセリ	少々
スパゲッティー	160g
塩	少々

アドバイス

ペペロナータはイタリア語で「パプリカを使った料理」を意味します。パプリカの美味しさを最大限、引き出すポイントは「臆さず真っ黒焦げになるまで焼く」です。その後すぐに氷水に入れて冷ますと、簡単に皮が剥けます。パスタはたっぷりのお湯に1%の塩を加えて茹でましょう。ゆず胡椒がピリリと利いたスパゲッティーをお楽しみください。