

P · R · I · M · V · S

フジッリのモリーゼスタイル

所要時間：2時間35分

レベル：上級

材料

6人前

(パスタ)

PRIMVSアルチザンパスタフジッリIGPグラニャーノ

塩

(ソース)

羊の肉100g

子牛の肉100g

ポークソーセージ1本

スライスしたラード5つ

PRIMVSエキストラバージンオリーブオイルIGPトスカーナ

玉ねぎ1玉

ニンニク2片

チリペッパー

赤ワイン2カップ

PRIMVSサンマルツァーノトマト500g

パセリ

ペコリーノチーズ(羊のチーズ)

塩コショウ



準備時間60分+調理時間1時間35分

フジッリを茹でながら、調味料を準備する。

調味料：ニンニク、玉ねぎ、パセリ、などの野菜とラードを細かく刻んだものをエキストラバージンオリーブオイルでソテーする。それがあめ色になったらすぐにフライパンに肉を入れ、薄くスライスしたラード、刻んだニンニク、パセリを肉で巻き、細長い状態にする。

刻んだソーセージを追加し、赤ワインを注いで、それが蒸発し始めたらサンマルツァーノトマトを加え弱火で1時間煮込む。そして、ソースが濃いあめ色になったらチリを加える。

最後にフジッリが“アルデンテ”になったらソースで味付けをし、料理の上にペコリーノをふりかける。