

P · R · I · M · V · S

スパゲッティ・アツラ・キタツラ

時間: 52分
レベル: 中級
材料

6人分 PRIMVS
スパゲッティIGP
PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP
デュラム小麦粉
卵 4個
塩
PRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP



準備 40分 + 調理 12分

木のし台に小麦粉をのせてくぼみを作り、中央に塩一つまみととき卵を入れてまぜる。上記の小麦粉の分量にさらに足すか減らすかは手の感覚で判断する。PRIMVSスパゲッティIGPの pasta 生地は固くなくてはならないが、固すぎてもいけない。できる限り長時間、力強くこねること。

手のひらにPRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを数滴のばしてこねる作業を終わりにする。軽く粉をふった容器に生地を入れて皿をかぶせ、涼しく風のない所において2時間以上ねかせる。頃合いを見て、光沢のある生地を麺棒で延ばして薄いシート状にし、パスタギター(パスタをカットする道具)の幅くらいに細長く切る。麺棒をパスタにのせ、延ばすのではなく押す動きをすることで、ワイヤーがパスタをカットする。PRIMVSスパゲッティIGPは薄く四角い断面に切り落とされる。

塩を入れたたっぷりの沸騰したお湯でPRIMVSスパゲッティIGPをゆでる。水を切ったパスタに、子羊、豚、ラムをPRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPで調理して玉ネギとPRIMVSSanマルツァーノ・トマトDOPを加えたソースをかける。すりおろしたペコリーノチーズと新鮮な辛いチリパウダーを加える。