

P · R · I · M · V · S

ペストのレジネッテ

時間: 30分

レベル: 初級

材料

4人分 PRIMVS
スパゲッティIGP 450 g
PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP 450 g
玉ネギ 60g
セロリ 60 g
ニンジン 60 g
ニンニク 1片
バジルの葉 5枚
PRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP 1/2カップ
砂糖 1つまみ
パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ
塩、コショウ お好みで



準備 10分 + 調理 20分

ニンジンとセロリを洗い、玉ネギの皮をむく。シチュー鍋にPRIMVS エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを入れて中火にかける。

温まったら刻んだ野菜とニンニクを皮ごと入れる。野菜に火が通ったら刻んだPRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP、バジル、塩、コショウ、砂糖を加える。20分以上煮込む。

煮込み終わったら野菜用ミルで裏ごしする。

その間に、大きめの深鍋に沸騰させたお湯に塩を入れてPRIMVS スパゲッティIGPをゆでる。

アルデンテになったら水を切り、トマトソース、すりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノ、少量のPRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPとあえる。