

loghouse kitchen recipe

[pasta]



ナスとトマトのパスタ



材 料 (2人分)

- パスタ・・・200g
- トマト缶・・・1/2缶
- ナス・・・1本
- 玉ねぎ・・・1/2個
- ローリエ・・・1枚
- オレガノ・・・小さじ1
- 乾燥バジル・・・小さじ1
- 生バジルの葉・・・5枚
- ニンニク・・・1個
- 塩・・・小さじ1/2
- オリーブオイル・・・大さじ1

作り方

<トマトソースを先に作ります>

1. 玉ねぎとニンニクをみじん切りにします。
2. フライパンにローリエとオリーブオイルを入れて、1と一緒に炒めます。
3. 香りが出てきたら中弱火にして、トマト缶と塩を入れて20分煮詰めます。
4. 20分経ったらオレガノと乾燥バジルを入れて5分煮詰めます。(トマトソース完成)
5. パスタを茹でます。

(以降、パスタを茹でている間に同時作業)

6. ナスを輪切りにして、大さじ2程度のオリーブオイルでサッと炒めます。(しんなりすればOK)

7. ナスを炒めた所に作ったトマトソースを入れて混ぜ合わせます。
8. パスタのゆで汁を約50ccほど7に入れます。
9. 茹で上がったパスタをソースに絡めます。
10. 塩加減を調整して皿に盛り付け、適当な大きさに切ったバジルの葉をのせて出来上がり。

ニンニクとしょう油のシンプル和風パスタ



材 料（2人分）

パスタ・・・200g（乾麺）

ニンニク・・・2片

しょう油・・・大さじ2

サラダ油・・・大さじ2

ごま油・・・小さじ1/2

刻み海苔・・・適量

作り方

1. パスタを茹でます。（茹で汁を50ccほど取っておきます）

<ここから下は茹でるパスタと同時進行>

2. ニンニクを薄くスライスして、フライパンにサラダ油を引いて弱火でニンニクを炒めます。
3. フライパンを中火にして、茹で上がったパスタと茹で汁を2のフライパンに入れて全体を絡めます。
4. 全体が馴染んだところで、しょう油とごま油を入れて全体を絡めます。
5. 器に盛り付けて海苔をのせて出来上がり。

かぼちゃのニョッキ



材 料

かぼちゃ・・・400g

薄力粉・・・150g

塩・・・小さじ1/5

バター・・・小さじ2

セージ・・・小さじ1/2

パルメザンチーズ・・・適量

ブラックペッパー・・・適量

作り方

1. カボチャの種を取り、電子レンジで5分ほど加熱します。串がスッと通ればOK。
2. カボチャの皮をむいてボールに入れて、マッシャーでつぶします。
3. 薄力粉をふるって塩と一緒に2に入れてこねます。
4. まとまった生地を直径2cmくらいの棒状に伸ばして、幅1cmくらいで切り分けます。
5. 手で円盤状にのばして真ん中を少しくぼませます。
6. 鍋にお湯を沸かして塩を少々入れて、5を茹でます。
7. プカプカ浮いてきたニョッキを水気を切ってボールに入れます。
8. バターとセージを入れて軽く混ぜ合わせたら、器に盛り付けます。
9. パルメザンチーズとブラックペッパーを上から適量ふりかけて出来上がり。

ジャガイモのニョッキ バジルトマトソース添え



材 料

<ニョッキの材料>

じゃがいも・・・3個（約300g）

強力粉・・・100g

塩・・・少々

パルメザンチーズ・・・適量

<トマトソースの材料>

トマトジュース・・・300cc

玉ねぎ・・・1/4個

水・・・100cc

ニンニク・・・1個

オリーブオイル・・・小さじ1

塩・・・小さじ1/2 + α

乾燥バジル・・・小さじ1/2

ローリエ・・・1枚

作り方

<トマトソース> 先に作ります。

1. ニンニクを3等分にスライスして、木べらでつぶします。
2. 玉ねぎを荒めのみじん切りにします。
3. オリーブオイルを深めのフライパンに引いてすぐ1とローリエを入れます。
4. 温まってきてニンニクの香りが出てきたら、玉ねぎを入れます。

5. 油が馴染んで透明になってきたら、トマトジュース、水、塩小さじ1/2を入れて弱火にします。
6. 時々混ぜながら15分煮詰めて塩加減を調整してバジルを入れ、5分ほど煮詰めて出来上がり。

<ニョッキ>

1. ジャガイモを電子レンジで5分ほど加熱します。串がスツと通ればOK。
2. ジャガイモの皮をむいてボールに入れて、マッシャーでつぶします。
3. 強力粉をふるって塩と一緒に2に入れてこねます。
4. まとまった生地をチュッパチャプスくらいのボールになるように等分します（笑）
5. 切った生地を手で円盤状にのぼして真ん中をくぼめます。
6. 鍋にお湯を沸かして塩を少々入れて、5を茹でます。
7. プカプカ浮いてきたニョッキを水気を切ってボールに入れます。
8. 皿に盛り付けて、温かいトマトソースをかけて最後にパルメザンチーズをふりかけて出来上がり。

・ジャガイモはメークインを使用しています。

かき菜と塩豚のパスタ



材 料 (2人分)

パスタ・・・200g

かき菜・・・5～6本 (塩茹でしたもの)

塩豚・・・70g

オリーブオイル・・・大さじ2

塩・・・適量

黒コショウ・・・適量

作り方

1. パスタを茹でます。

<以下、茹でる間に調理します>

2. かき菜を5cm程度の長さに切って、塩豚は小さめの一口大にスライスします。

3. オリーブオイルをフライパンに敷いて、2の塩豚を炒めます。

4. 塩豚に火が通ったら2のかき菜とパスタの茹で汁をお玉1杯ほど入れて、塩コショウで味を調えます。

5. 茹で上がったパスタを4に入れて全体を絡めて出来上がり。

かき菜は、菜の花が咲く前の葉。かき取るように摘むところから名前が付いたそう。

エリンギ&しめじのトマトチーズ Pasta



材 料

- パスタ・・・100g
- トマトソース・・・150g
- 乾燥バジル・・・適量
- しめじ・・・30g程度
- エリンギ・・・しめじと同量
- とろけるチーズ・・・30g
- オリーブオイル・・・大さじ1
- パスタの茹で汁・・・100cc程度
- 塩・・・適量
- 乾燥パセリ・・・適量

作り方

1. しめじをほぐし、エリンギを小さめの短冊切りにしておきます。
2. とろけるチーズを包丁で小さく切って冷蔵庫かチルドに入れておきます。（溶けないようにする為）
3. パスタを茹ではじめ、茹で上がりと同時にソースを作り始めます。
4. オリーブオイルをフライパンに敷き、1のしめじ、エリンギを炒めます。
5. 油が馴染んだら煮詰まらないように火を弱め、パスタの茹で汁とトマトソース、バジルを合わせてます。
6. パスタが茹で上がったら5と合わせてソースを絡め、更に2のチーズを散らして全体を絡めます。
7. 味を見て塩加減を調整し、盛りつけて乾燥パセリをふりかけたら出来上がり。

自家製フェットチーネ 塩豚とゴルゴンゾーラ



材 料

<フェットチーネの材料 4人分>

強力粉・・・250g

オリーブオイル・・・小さじ2

玉子・・・2個

水・・・約50cc

塩・・・少々

<メインの材料 2人分>

パスタ・・・2人分(200g)

塩豚・・・70g

バター・・・小さじ2

ゴルゴンゾーラ・・・40g

玉子・・・1個

牛乳・・・大さじ2

塩・・・少々

コショウ・・・適量

作り方

<フェットチーネ>

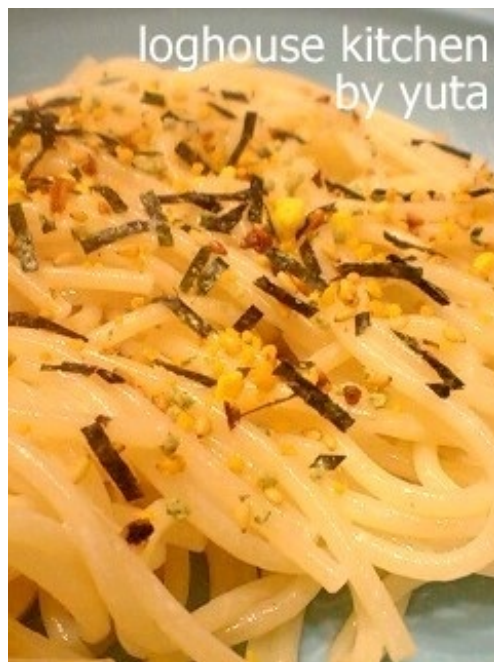
1. 水以外の材料をボールに入れてこねます。
2. 固まり具合を確認しながら水を入れていき、適度にまとまったら良くこねます。

3. 生地が滑らかになったら冷蔵庫で一晩寝かせます。
 4. 食べる量のパスタを適度にのばし、パスタマシンで製麺します。
(途中で強力粉を打ち粉で使います。)
 5. 製麺が終わったら貼りつかないように強力粉をまぶします。
- ※ 茹でる時間は2～3分が目安です。

<調理>

1. 塩豚を一口大にカットします。牛乳と玉子は、あらかじめ混ぜておきます。
2. フライパンにバターを入れて中火で塩豚を炒めます。
3. 塩豚にだいたいの火が通ったらゴルゴンゾーラを入れて弱火にします。
4. 塩とコショウを適度にふり、ゴルゴンゾーラを溶かします。
5. 4の状態に茹で上がるようにパスタを茹でます。(茹で時間は2～3分)
6. 茹で上がったパスタを4に絡めます。
7. さらに1の牛乳と玉子を混ぜたものを入れて火を落としサッと絡めて出来上がり。

のりたまヨネーズの Pasta



材 料

パスタ・・・1人分

マヨネーズ・・・適量

のりたま・・・適量

作り方

1. パスタを茹でます。
2. 1をマヨネーズで和えます。
3. お皿に盛り付けます。
4. のりたまをふりかけて完成☆

なめこ&モロヘイヤのとろとろ餡かけパスタ



材 料 (2人分)

パスタ・・・・・・・・2人分

モロヘイヤ・・・・1／3袋

なめこ・・・・・・・・80g

玉ねぎ・・・・・・・・1／4個

水・・・・・・・・500cc

めんつゆ・・・・大さじ4程度 (適度に調整)

サラダ油・・・・小さじ2＋小さじ1

片栗粉・・・・・・・・大さじ2

作り方

1. モロヘイヤを3cm程度に切り、玉ねぎを薄くスライスします。
2. なめこをお湯でサッと湯がき、水気を切っておきます。
3. 水、めんつゆ、片栗粉を合わせておきます。
4. パスタを茹でます。(以降同時進行)
5. フライパンに油小さじ2を敷き、1を炒めます。
6. しんなりしてきたら2のなめここと3を片栗粉を溶きながら入れます。
7. 3分くらい煮立たせて、好みのとろみにします。
8. 茹で上がったパスタに油小さじ1を絡めてお皿に盛り付けます。
9. アツアツの餡をかけて出来上がり。

アンチョビトマトソースとキャベツのパスタ



材 料（2人分）

- パスタ（乾麺）・・・150g
- キャベツ・・・150g
- 作ったアンチョビトマトソース・・・お玉2杯程度
- パスタの茹で汁・・・100cc
- アンチョビソース・・・適量（調整用）
- ブラックペッパー・・・適量（調整用）

<アンチョビトマトソース>

- トマト缶・・・2缶
- 水・・・200cc
- ローリエ・・・2枚
- アンチョビソース・・・小さじ2
- 塩・・・1つまみ
- ニンニク・・・1片
- オリーブオイル・・・大さじ1

作り方

<トマトソース>

1. ニンニクの皮をむいてスライスしておきます。
2. ソースパンにオリーブオイル、1のニンニク、ローリエを入れて中火で加熱します。
3. ニンニクの香りが立ってきたら、残りの材料を全部入れます。
4. 中弱火で40分ほど煮詰めて出来上がり。

<パスタ>

1. キャベツを短冊切りにして軽く塩茹でし、水気をギュッとしぼってほぐしておきます。
2. パスタを茹で始め、茹で上がりに合わせてソースと作っていきます。
3. フライパンにパスタの茹で汁と1のキャベツ、トマトソースを入れて弱火で温めます。
4. アンチョビソースとブラックペッパーで味を調整しておきます。
5. 茹で上がったパスタを4に合わせて全体を絡めて出来上がり。

スパゲティ・カルボナーラ ローマ風



材 料 (1 人分)

- パスタ・・・80g
- ベーコン・・・40g
- 玉子・・・1個
- パルミジャーノレジャーノ・・・15g
- 塩・・・適量
- コショウ・・・適量
- オリーブオイル・・・大さじ1

作り方

1. パスタを塩分1%ほどのお湯（1リットルの水に対して塩10g）で茹でます。

鍋は再度使うので片手鍋が良いです。（別に片手鍋を準備しておいても良いです。）

<以下同時作業>

2. ベーコンを5mm厚の長さ2cmほどに切ります。玉子は溶いておきます。
3. パルミジャーノレジャーノをすりおろしておきます。
4. 別のフライパンにオリーブオイルを入れて2のベーコンを中火で炒めます。
(程よくベーコンから脂が出る程度に)
5. 茹で汁50ccを別に分けて、茹であがったパスタの水気を切りって再度鍋（片手鍋）に戻します。
6. パスタの入った鍋を強火で加熱しながら5の茹で汁と、4（ベーコンと油と一緒に）を入れて混ぜます。
7. 適度に絡んだら火を止めて、鍋を持って振りながら、玉子を少しずつ（かつ早く）入れて行きます。
8. さらに3のチーズを入れて振ります。
9. 程よく混ぜたら皿に盛り付けて、荒挽きコショウを振ります。

10. パルミジャーノレジャーノ（分量外）をすりおろしてかけて出来上がり。

7～8の手順は予熱で行うのでスピードが大事です（7と8で30秒くらい）

鍋を振るときは、こぼれない程度に縦横無尽（縦横立体的に絡ませる感じ）に振ってソースを絡ませます。

カルボナーラは、元々イタリアローマの料理。

炭焼職人（イタリア語でCarbonari）が仕事の合間にパスタを作ると、

手についた炭が落ちてこんな風になるのではないかと

というイメージを元にその雰囲気黒コショウで演出しています。

また炭焼小屋でも簡単に出来るシンプルなパスタが本来の形なので、

イタリアのカルボナーラには、生クリームが入らないのです。

しめじとバジルのレモン風味パスタ



材 料（2人分）

パスタ・・・2人分（180g）

しめじ・・・60g

玉ねぎ・・・1/4個（小さめ）

乾燥バジル・・・大さじ1

塩・・・小さじ1/2

オリーブオイル・・・大さじ1

レモン汁・・・大さじ1

作り方

1. しめじをほぐし、玉ねぎを薄くスライスしておきます。

2. パスタを茹でます。

<以下パスタが茹で上がる3分前くらいになったら作業>

3. フライパンにオリーブオイルを敷き、低温のうちから1の玉ねぎを炒めます。

4. フライパンが温まって、玉ねぎに油が馴染んできたら1のしめじを入れて炒めます。

5. しめじに油が馴染んだら中火に落とし、パスタの茹で汁をお玉一杯分入れます。

6. そこに塩とバジルを入れて味見をして塩加減を調整しておきます。

7. 茹で上がったパスタを6に入れて絡めます。

8. 絡んだら火を止めて、レモン汁をかけて全体を絡めて出来上がり。