

酔いどれの素人料理物語 6

北の最果て

手抜き過ぎたが美味しいペペロンチーノ

白ワインを飲むのに合わせてペペロンチーノを即席で手抜きで作ってみた。

意外と上手く出来たのでお披露目したいと思います。

手抜きで作るペペロンチーノは、勿論ですが白ワイン飲みながら制作します。

先ず用意するのは底の深めなフライパン。

フライパンでお湯を沸かします。

塩を適量降り掛けたらパスタをフライパンへ投入します。

その間に、

盛り皿へオリーブオイルタップリとニンニクチューブからニンニクを少々入れます。

更に鷹の爪の輪切りとガーリックパウダーを適量入れます。

そして、

アンチョビを微塵切りにしておきます。

パスタが茹で上がる2分前位に盛り皿のオリーブオイル達を電子レンジで1分位チンしときます。

そこへアンチョビも混ぜて茹で上がったパスタをぶち込みます。

塩っ気が足らなかったらパスタの茹で汁を降り掛けて調整します。

アンチョビもパスタもオリーブオイルに確りと絡まったらオレガノかパセリをパラパラと降り掛けて見た目を良くします。

完成したら白ワイン飲みながらガツガツ喰ってみてください。

凄く美味しいですが、

ニンニク臭くなるので個人でお楽しみくださいませ。