

# プッタネスカ(娼婦風)

パスタ

## 材料 (2人分)

スパゲッティ	160g
塩	適量
トマトホール	1缶
にんにく	1/2かけ
唐辛子	1本
アンチョビ(フィレ缶)	4枚ぐらい
黒オリーブ(みじん切り)	2粒
黒オリーブ(丸のまま)	12粒
ケッパー	小さじ2
オリーブ油	大さじ2
ローリエ	1枚
塩・こしょう	少々
パルメザンチーズ	適量



## 作り方

1. 唐辛子は半分に折り、種をとっておく。  
にんにく、アンチョビはみじん切り、  
黒オリーブは4個をみじん切り、  
ケッパーはきざんでも、丸のままでも、どちらでもOK。
2. フライパンにオリーブ油をしき、唐辛子、にんにくを入れて弱火にかける。  
にんにくが色づいたら1のアンチョビ、黒オリーブ、ケッパーを  
加えて少し炒める。
3. ホールトマトを汁ごと入れてホールトマトをつぶす。  
ローリエを加えて、20分ほど弱火で煮込む。
4. ソースの味見をして、塩・こしょうで味を整える。
5. スパゲッティは、塩茹でする。
6. フライパンに4のソースを移し、茹であがったスパゲッティを加えて  
ソースにからめる。  
水分が少ないと思ったら、茹で汁を注いで調整する。
7. お皿に盛り、パルメザンチーズを散らす。

所要時間 60分  
主な調理器具 鍋、フライパン