



マルケ州のパスタは
辛味を強めに

キッチンで 料理放談

ロッシーニが生まれた
イタリア・マルケ州の海辺の町、ペーザロ。
その風土にちなんで、魚介類と辛みを加えた
オリーブオイルたっぷりのパスタと一緒に調理！
ギターの弦を張ったような器具で
パスタ「キタッラ（ギターの意）」を作り、
ギターをフライパンに持ち替えたマエストロ、
その腕前やいかに——。

（編集部注）福田さんは毎晩台所に立つ料理上手です



ギターを
弾くように

マルケ州を感じるペスカトーレ ロゼ “スコリオ”のキタッラ —福田さんのためのバスター—

【材料】1人前

手打ちパスタ（キタッラ）またはスパゲッティ 100g / ガサエビ・カニ（脚）・
タコ・イカ・アサリ・ムール貝などの魚介類 お好みの量 / ミントマツ（半割）
4個分 / にんにく（みじん切り） 20g / パセリ（みじん切り） 10g / 白ワイン
10ml / EXオリーブオイル 40g / 唐辛子 1.5本 / 塩 少々

【作り方】

- 1 フライパンを熱してオリーブオイル適量にエビとカニを入れ、食材の香りをオイルに移す。オイルがほんのり赤く色づいたらエビとカニを皿に取り出す。この間にアサリは砂抜きをして、パスタはゆでる。ムール貝は下処理をしてさっとゆで、ゆで汁は取っておく。
- 2 1のフライパンにタコとイカを入れ、さっと炒めたら皿に取り出す。
- 3 2にみじん切りにしたにんにくを入れて熱し、唐辛子をちぎって加え、白ワインを入れる。1と2で取り出した具をフライパンに戻し、パセリとミントマツとパスタ、1のムール貝のゆで汁を少し加えて全体をなじませる。アサリとムール貝も加えて、塩で味を調えたら、フライパンをあおりながら火を通す。
- 4 ゆで上がったパスタを入れ、オリーブオイルをたっぷりとかきかけ、よく混ぜてできあがり。



奥田シェフと一緒に
フライパンを
ふらせてもらえて
光栄です

