

【パスタ・ペジターレ】目次

はじめに

凡例

パスタの基本

おいしいパスタをつくる原則

準備しておくパスタの基本便利材料

にんにくオリーブ油 / 生トマトの角切り / トマトソース / 野菜ブロード

乾燥パスタ

パスタの種類

乾燥パスタのゆで方

オリーブ油ベースのパスタ

基本のパスタ.....アリオ・オリオ・ペペロンチーノ

グリーンアスパラガスのアリオ・オリオ・ペペロンチーノ

生トマト入りペペロンチーノ

ブロッコリーのペペロンチーノ

甘長唐辛子のアリオ・オリオ・ペペロンチーノ

干ししいたけのペペロンチーノ

フォンティナチーズ、ちりめんキャベツ、スペルト小麦のスパゲッティ

もずく、アンチョビ、生姜風味のスパゲッティ

ローマレタス入りペペロンチーノ

青唐辛子とそばスプラウトの全粒粉スパゲッティ

姫竹とアンチョビのアリオ・オリオ・ペペロンチーノ

白菜、さつまいも、アンチョビのスパゲッティ

基本のパスタ.....スパゲッティ・ボンゴレ

あさり、生トマト、ルーコラのリングエッティーネ

あさり、きのこ、生トマトのスパゲッティーネ

ムール貝と空菜心のスパゲッティ

あさりと菜花のトマトソース

ベスカトーレ海苔入り

トマトベースの Pasta

基本の Pasta.....スパゲッティ・ポモドーロ
いんげんとえんどう豆のトマトソース
トマト、モッツァレラ、バジリコ、茄子のセダーニ
新玉ねぎ、茄子、バジリコのトマトソース
生ハム、トレヴィスのトマトソース
カルチョフィとパンチェッタのトマトソース
ズッキーニ、ケッパー、トマトソースのリングィーネ
プッタネスカ
ツナ、ケッパー、大根葉のスパゲッティ

基本の Pasta.....生トマトとバジリコのスパゲッティ
赤・黄ピーマン、生トマト、モッツァレラのセダーニ
生トマト、いんげん、ズッキーニ バジリコペースト添え
生トマトとさつまいものトレンネ バジリコペースト添え
ブロッコリーと生トマトのヌーボレ
とうもろこし、生トマト、燻製チーズのペンネ

基本の Pasta.....ペンネ・アラビアータ
豆苗の辛いトマトソース 胡麻風味
つるむらさきのアラビアータ
モロヘイヤとオクラの辛いトマトソース
にら、ねぎ、生姜の辛いトマトソース

クリームベースの Pasta

基本 Pasta.....ペンネ・ゴルゴンゾーラ
グリーンアスパラガスとゴルゴンゾーラのペンネ
生ハム、トレヴィスのレモンクリームソース ペンネッテ
まいたけ、ゴルゴンゾーラ、くるみのトレンネ
ゴルゴンゾーラ、いんげん、白胡麻ペーストのセダーニ
海老ときのこのトマトソース、カレー風味
カリフラワーとゴルゴンゾーラのセダーニ
かぼちゃ、ゴルゴンゾーラ、生トマトのヌーボレ
グリーンアスパラガス、スナップえんどうのクリームソース

基本のパスタ.....スパゲッティ・カルボナーラ
カルチョフとパンチェッタのカルボナーラ
ほうれん草と生ハムのクリームソース ポーチドエッグ添え
ズッキーニ入りカルボナーラ
白アスパラと生ハムのカルボナーラ
生ハムと真夏たけのカルボナーラ風 フジッリ
にんじん、玉ねぎ、ピーマン、ズッキーニのカルボナーラ
茄子とアンチョビのリングィーネ ポーチドエッグ添え

ラグーとスープのパスタ

基本のパスタ.....いか墨と山うどのスパゲッティーニ
きのこのラグー
ズッキーニのラグーと生ハムのトレネッテ
ズッキーニのラグーとアンチョビのスパゲッティ
白身魚のラグー、きのこローズマリー風味
野菜煮込みソースのラザニア
糖にしんのラグーとセロリのスパゲッティーニ
鯛のラグー 松の実、レーズン入りブカティーニ
ヴィーニャローラのパスタ
ふだん草とパンチェッタのラグー
魚介のラグーとローマレタスのリングィーネ
かじきまぐろとピーマンのトマト煮
はまぐりとじゃがいものリゾッティ入りクリームスープ
トマトの冷たいスープ 焼き茄子とパスタ添え
ひよこ豆とパスタのスープ
魚介と豆とパスタのスープ
パスタ入り野菜のスープ

ペーストベースのパスタ

トレネッテのバジリコペーストあえ じゃがいも入り
*バジリコペースト
白アスパラガスとアンチョビのトレネ
*アンチョビペースト
ドライトマト、アンチョビ、茄子のペーストあえ
*茄子のペースト
ルーコラペーストとからすみのリングエッティーネ

- *ルーコラペースト
- オリーブペーストのスパゲッティ
- *オリーブペースト

生パスタ

パスタ生地づくり

[成形]

オレッキエツテ / ストロツツアプレティ / ピチ / トリフィエ

卵入りパスタ生地づくり

[製麺]

タリオリーニ / パッパルデッレ / フェットチーネ

詰め物パスタ・ニョッキ

ラビオローニ / トルテローニ / じゃがいものニョッキ

生パスタのゆで方

詰め物パスタのゆで方

- チーマ・ディ・ラパのオレッキエツテ
- 生ハムと野菜のトマト煮ソース ピチ
- ビーツとゴルゴンゾーラのクリームソース
- かぶ、さといも、いんげんのアンチョビペーストあえ
- トロフィエ ジェノヴェーゼ
- 海老、空豆、生トマトのタリオリーニ
- 野菜のラグー、バジリコ風味
- 天然きのこのタリオリーニ
- ルーコラペーストとはまぐりのタリオリーニ
- レタス、レモンクリームソース、キャビアのタリオリーニ
- あさり、生トマト、野菜のタリオリーニ
- ほうれん草とリコッタチーズのフィットチーネ
- 赤ピーマンペースト、ケッパー風味のフェットチーネ
- 生トマト、モツァレッタ、バジリコのフェットチーネ
- あざりとズッキーニのクリームソース パッパルデッレ
- ふだん草とリコッタチーズのラビオローニ
- 生ハム、マッシュルーム、グリーンピースのクリームソース
- 生トマトとゴルゴンゾーラのニョッキ
- トルテローニ