

料理：真夜中のパスタ（イルキャンティ再現レシピ）

参照 YouTube 動画：料理研究家リュウジのバズレシピ

動画タイトル：：僕が昔働いていた超人気レストランで一番人気だった伝説のパスタの作り方【真夜中のパスタ】

≪材料≫

ベーコン	30g
オリーブオイル	大さじ 1
玉ねぎ	1/4 個 60g
マッシュルーム	30g
トマト缶	1/2 缶
水	240cc
コンソメ	小さじ 2
パプリカパウダー	小さじ 1
一味唐辛子	小さじ 1/2
バジル	小さじ 1/2
塩	1 つまみ
黒胡椒	適量
シーフードミックス	70g
1.4mm のパスタ	100g
にんにく	2 片
☆仕上げの乾燥パセリ	大さじ 1
☆仕上げのオリーブオイル	大さじ 1 くらい
お好みでタバスコ	

《工程》

1. 冷凍のシーフードミックスを水 200 ccに入れ、塩を小さじ 1 杯いれて解凍する
※具材をブリッと解凍するため、できればやった方が良い
2. 玉ねぎ 1/4 をスライス切りにする
3. ベーコンを細切りにする
※味だし用。無くてもいいけどあった方が良い
4. マッシュルームをスライス切りにする
※無ければ別のキノコでも良い
5. にんにくをすりおろしておく
6. フライパンにオリーブオイルを大さじ 1 入れ熱する
7. ベーコンを投入し炒めていく
8. ベーコンがちょっとだけパリッと焼けたら玉ねぎを投入し炒める
9. 玉ねぎが、しなっとしてきたらホールトマトを投入
10. ホールトマトのトマトを潰しながら炒める
11. マッシュルームを入れ一緒に煮込む
12. トマトの酸味を飛ばすため、よく煮込む
※玉ねぎとトマトを煮込むことで深い味わいになる
13. トマトが煮えたら水を 240 cc入れる
14. コンソメを小さじ 2 入れる
15. パプリカパウダーを小さじ 1 入れる
※無ければなくていいけどあった方がいい
16. 一味唐辛子小さじを半分入れる ※好みで調整
17. 乾燥バジル小さじ 1/2 を入れる
18. 塩一つまみと黒コショウ適量をパラリと入れて味を調整
19. 解凍していたシーフードミックスを、水を絞ってフライパンに投入し煮込む
20. パスタを別鍋で茹でる ※1%の濃いめの塩分で茹でる
21. パスタはちょっと硬めに茹でるため 1 分くらい早めに切り上げる

22. 早めに茹であげたパスタをスープにそのまま入れて少しだけ茹でる
23. 最後に、にんにくすりおろしを入れて 1 分くらい煮込む
24. 火を止めてお皿によそって仕上げにオリーブオイルを垂らす
25. パセリをパラッと振って完成

※本稿は元動画を参照しておりますが、工程や材料などの編集や多少個人的に言い回しの脚色などありますので

忠実に文字に興しているわけではありません。忠実に知りたい方は元動画をご視聴くださいませ。