



### マジョラム風味のアラビアータソースのスパゲットーニ マグロのカラスミと栗の花の蜂蜜のアクセント

*Spaghettoni Pasta Mancini con pomodoro leggermente piccante,  
maggiorana, bottarga di tonno di "Carloforte" e miele di castagno*

#### 【材料】（2人分）

パスタマンチーニ／スパゲットーニ……160g  
オリーブ油……大さじ2  
ニンニク（みじん切り）……1/2片  
唐辛子（カラブリア産）……1/2本  
プチトマト……5個  
ホールトマト（ミキサーにかける）……約180ml  
マジョラム（フレッシュ）……適量  
グラナパダーノチーズ（おろす）……約20g  
マグロのカラスミ（薄くスライス）……8枚  
マグロのカラスミのパウダー……少量  
栗の花のハチミツ……適量  
塩、コショウ……各適量

#### 【作り方】

- ①スパゲットーニを1%程度の塩を加えた湯で約20分茹でる。
- ②フライパンにオリーブ油、ニンニクを入れて火にかける。
- ③ニンニクが軽く色付き始めたら唐辛子を加える。
- ④プチトマト、ホールトマトを加えて中火で煮詰める。
- ⑤マジョラムを加えてひと煮立ちさせる。①を加えて和え、グラナパダーノ、塩、コショウで味を調える。
- ⑥皿に盛り、ハチミツ、カラスミとカラスミのパウダーを飾り付け、マジョラムの葉を添える。