



生ハム、白玉ネギ、ケッパー、黒オリーブで和えたロングパスタ“キタツラ”
ペコリーノチーズとローモ・イベリコのアクセント オレンジの香り

*Chitarra Pasta Mancini con cipolla bianca, arancia, capperi e olive nere e
julienne di lomo di iberico*

【材料】（2人分）

パスタマンチーニ／キタツラ……160g
オリーブ油……大さじ2
生ハム（細切り）……15g
白タマネギ（キオッジャ産、スライス）……40g
黒オリーブ（タジャスカ産）……5g
塩漬けケイパー（塩抜きする）……5g
オレンジの皮（細く切って湯通し）……3g
オレンジの搾り汁……60ml
ブロード（またはパスタの茹で汁）……適量
E.V.オリーブ油……適量
塩、コショウ……各適量

<飾り>

ローモ・イベリコ（イベリコ豚のロース生ハム）、ペコリーノチーズ、
セルフィーユ、E.V.オリーブ油……各適量

【作り方】

- ① キタツラを1%程度の塩を加えた湯で約14分茹でる。
- ② フライパンにオリーブ油、生ハム、白タマネギを入れてしんなりするまで炒める。
- ③ 黒オリーブ、ケイパー、オレンジの皮の順に加え、中～弱火で炒めて香りを出す。
- ④ オレンジの搾り汁を加えて軽く煮詰める。
ブロードを加え、塩、コショウで味を調える。
- ⑤ ①を加え、E.V.オリーブ油を入れて乳化するように和える。
- ⑥ 皿に盛り、ローモ・イベリコ、ペコリーノチーズ、セルフィーユを飾る。
E.V.オリーブ油を軽く回しかける。