

レオン

LEON

人形になっても
ヨコシマ心は
変わらないっ♡

必要なのは
"お金じゃなくて
センス"です!

5 2015
特別定価930YEN(税込)
www.leon.jp

別冊付録 *Golf* LEON

あのコと
"ツーサム天国"
ふたり占め♡

できるオヤジは
ちゃ〜んとわかっていますから
オトコの
遊び心を考える



38知真
のつ面
のモて目
とノはな
とコはいオ
トケトトナ
トナイナ
トナガ

いい人なアナタは早くお家に帰りなさい!





仕上げに加える茹で汁が重要です

九条ネギとトマトの水分だけではパスタに絡みつきにくい。そこに登場するのが茹で汁です。しっとりとしたソースが絡みつく仕上がりに。適度な塩気も加わり、美味しさが倍増します。



九条ネギは青々としたと鮮やかな色のもをご用ください。プチトマトは糖度が高いものであればより旨みが凝縮されます。味のまともめ役の赤唐辛子はサヤのものをチョイスして。

「トロ旨パスタ」材料はこちら！

九条ネギ	1袋	スパゲッティーニ	140g
プチトマト	2パック	EXVオリーブオイル	適量
赤唐辛子	3本	塩	少々
ニンニク	1片	※分量は2人前です	

モテる
オヤジの
簡単クッキング
第 23 回

和の食材も
イタリアンにぴったり！
**九条ネギの
トロ旨パスタ**

日本の食材は今や世界が注目している存在です。なかでもネギ類は栽培される土壌によって美味しさが大きく左右されるので、日本産のものは繊細な味わいでフレッシュであること高い評価を得ています。今回はそのなかでも九条ネギにフォーカス。トマトとの相性に驚きの旨さを発見すること請け合いです。

料理／パンツエッタ・ジローラモ
写真／福本和洋（マエティコ） 文／藤崎裕子

弱火でゆっくり加熱して焦らないこと。これが大事



Step 7

①の pasta の茹で汁を加えます。目安は50ccほど。ここで塩加減を味見してからもう少し塩を加えるか判断してください。



Step 4

④まで終わったら pasta を茹ではじめます。水1リットルに対し塩5%の分量を守ること。これがのちほど大きな役割を果たします。



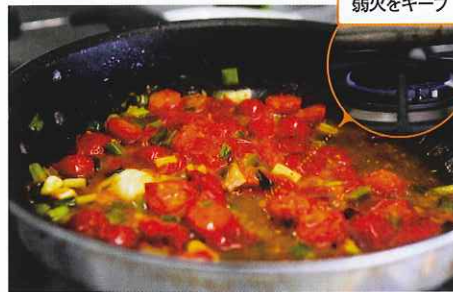
Step 1

九条ネギを1cmサイズにカットします。まず長さを半分にし、根元から進めてください。火が通りやすい上半分は分けておきます。



Step 8

パスタを投入してゆっくりからめていきます。素材の水分を pasta に入れ込む感覚です。弱火から中火を意識。火を止めて余熱でも大丈夫です。



弱火をキープ

Step 5

⑤を炒め続けるとこのような見た目になる。素材の水分がにじみ出て、とろみがつきます。必ず弱火を守ってください。じっくり、がポイントです。



この焼き色まで

Step 2

フライパンにEXVオリーブオイル、芯を取りつぶしたニンニク、手でぎった赤唐辛子を加熱炒めます。温まったところに⑥の根元から炒めはじめます。



Giro's Point

九条ネギは2回に分けて加える

根元の固い部分はじっくり火を加えてしんなりさせることで旨みを引き出します。強火で一気は禁物です。上半分は彩りと九条ネギのもつ辛さ、香りを意識してください。この分けるひと手間により食感が統一されるので仕上がりが段違いです。



Step 6

⑥から3分後、九条ネギの上半分を加えます。火が通りやすく、焦げやすいので彩りを意識して炒めすぎないように注意。



Step 3

半分にカットしたプチトマトをご用意ください。②の九条ネギがしんなりしてきたらこのプチトマトを一気に加えます。

今月の
マリアージュ

ブレンドされた 複雑みがパーフェクト

イタリア・フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州の白ワイン。フリウラーノ50%、ピノ・ピアンコ35%、ソーヴィニオン・ブラン15%。優しいアタックです。「ベニカ&ベニカトレ ヴィニス2010」750ml 6300円/ヴィナリウス



この旨みを見事に包み込み、しかも香りと旨みをアシストしてくれるワインは、ブレンドした複雑味のあるものを選ぶと良いでしょう。冷やしすぎないようにして下さい。「九条ネギつて白ワインと合うんだよね」とジローラモ。マッチングの妙、お楽しみください。和と洋の新しい出会いですね。

「じっくり、ゆっくり」な工程で完成する pasta を紹介します。ずつと使ってみたかった九条ネギが主役のこの pasta は「彩りと甘みを生かす」のがポイント。手順はいたってシンプルなので焦らずトライしてみてください。九条ネギを二回に分けて加えるのもポイントです。

「じっくり、ゆっくり」な工程で完成する pasta を紹介します。ずつと使ってみたかった九条ネギが主役のこの pasta は「彩りと甘みを生かす」のがポイント。手順はいたってシンプルなので焦らずトライしてみてください。九条ネギを二回に分けて加えるのもポイントです。

「じっくり、ゆっくり」な工程で完成する pasta を紹介します。ずつと使ってみたかった九条ネギが主役のこの pasta は「彩りと甘みを生かす」のがポイント。手順はいたってシンプルなので焦らずトライしてみてください。九条ネギを二回に分けて加えるのもポイントです。

時

間が調理をしてくれる」。ジローラモの料理へのこだわりを聞いていると、この考え方がしっくりきます。彼は料理をする際、ほとんど強火にはしません。「じっくり火入れすることで食材のもつ水分や旨みが現れてくると思うんだよね。それが味全体をまとめてくれるんだ」。実際 EXV オリーブオイルをフライパンに入れて加熱する際は弱火でスタート。ゆっくり火入れしてまずはオイルの香りを引き出していきます。今回はまさにこの「じっくり、ゆっくり」な工程で完成