



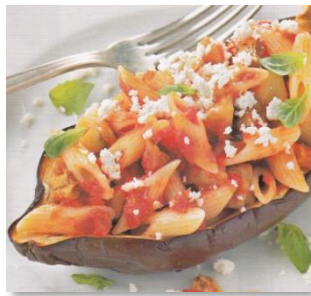
地方料理～パスタ・アツラ・ノルマ カターニアを代表する料理



シンプルなシチリアの名物パスタは、やがて本家のオペラに匹敵するほど有名になっていった。

この料理の主演はなすだ。ノルマ風のなすは、こんがりと焼き色がつき、カリッとした歯ごたえがあって、風味豊かではなくてはならない。後味に苦みが残っているのは厳禁だ。そのためには、ざるに入れたなすに塩(できればあら塩)を散らし、重石をのせて約1時間あく抜きしてからよく洗って使う。

ノルマ風をもっと軽く仕上げたければ、なすを揚げる代わりにオーブンで焼く。大きななす4個を縦に半分に切って切り込みを入れ、180℃のオーブンで35～40分焼く。実をくりぬいて小角切りにし、後は普通のノルマ風と同様に調理する。実を薄く残したなすの皮に詰めてもよい。



それは、カターニアが生んだ有名喜劇作家ニーノ・マルトーリオが、友人の家でふるまわれたパスタを前にして発した一言だった。

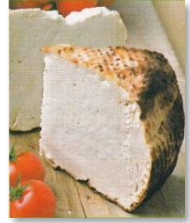
「シニョーラ、これはまさにノルマですよ！」

強いトマトとバジリコの香り、カリッと揚がったなすの薄い輪切り、たっぷりと散らしたオーブン焼きリコッタの組み合わせにすっかり心を奪われたマルトーリオは、その味を、同じカターニア生まれの大作作曲家、ヴィンチェツツォ・ベッリーニの有名なオペラ、『ノルマ』に例えたのだ。カターニア人にとって、地元が生んだ偉大な作曲家は大きな誇りで、『ノルマ』とは、単に彼のオペラのタイトルというだけでなく、「これより上はないくらい最高のもの」を表現する時に使われる言葉だった。

オーブン焼きのリコッタ・サラータ、「リコッタ・サラータ・インフォルナータ ricotta

salata infornata”は、リコッタのような賞味期間の短い乳製品をもう少し長くもたせるために考え出されたシチリアのチーズで、主にメッシーナ地方で作られている。筒型で表面は茶色、中身

はアイボリーホワイト(何度か焼いたものは薄茶色を帯びる)でもろい。餌になる地元の香草(クローバー、カラスムギ、タイムなど)の影響で独特の風味が加わっている。



パスタ・アッラ・ノルマ

La pasta alla norma
／ラ・パスタ・アッラ・ノルマ(□P.102)

材料／4人分

ペンネッテ・リガーテ(または他のショートパスタ)・・・
350g
完熟トマト・・・500g

なす・・・2個(400g)
にんにく・・・2かけ
バジリコ・・・1把
リコッタ・サラータ・インフ
オルナータ・・・100g

EVオリーブオイル
揚げ油
あら塩
こしょう

①なすは厚さ2～3mmの輪切りにし、あら塩を散らしながらストレーナーに重ねて入れる。重石用に皿をのせて1時間置き、あくを出す。

②トマトは皮を湯むきして4つに切る。軽く絞って種を取りながら水気をやや切り、小さく刻む。



③フライパンにオリーブオイル大 4を熱し、にんにくを入れて焼き色がついたら取り除く。ここにトマトを入れ、ちぎったバジリコ、塩、こしょうを加えて15分煮る。

④なすの余分な塩を洗い落とし、シートで水気をふき取る。口の広いフライパンにたっぷりの揚げ油を熱し、なすを少量ずつ重ねられないように入れて揚げる。シートに取って塩味を調べ、覆いはせずに保温する。

⑤パスタをアルデンテにゆでる。

⑥熱したボールにレードル1杯のトマトソースとパスタを入れて混ぜる。これを皿に盛り付けて残りのトマトソースをかけ、揚げたなすをのせて粗くおろしたリコッタ・サラータを散らす。すぐにサービスする。



□