



地方料理～スパゲッティ・アツレ・ヴォンゴレ

ナポリの定番パスタ



a uno dei piatti simbolo della cucina napoletana. Che, pur nella sua semplicità, nasconde qualche piccolo segreto. Scopritelo qui

Di Milián Ferrarí, in cucina Antonella Pavanella, foto di Michele Talocci, corso del vino di Sandro Sangiorgi

紀元1世紀頃の古代ローマの学者で海軍司令官のプリニウスは、アサリを生で食べるのが好きだった。同じ時代のローマ皇帝トラヤヌスは、火を通したアサリが好きだった。『三銃士』で知られる19世紀のフランスの作家、アレクサンドル・デュマは、『料理大辞典 *Grand Dictionnaire de Cuisine*』の著作もあるほどの美食家だが、彼もアサリが好きだった。

料理人で文学者のイッポリト・カヴァルカンティ(1787-1859)は、19世紀のナポリ料理を中心とした料理書『*Cucina teorico pratica*』の著者だ。彼はアサリのことを、「消化しやすい食材。消化と食欲を刺激するだけでなく、食べたいという欲求を生み出す食材でもある」と書いている。

アサリは、ヴォンゴレ・ヴェラーチ *vongole veraci* という品種がもとも上質とされる。殻から長い2本の管が分かれて伸びているのが特徴。砂抜きは、海水か塩水に2～3時間漬け、底にたまった砂が舞い上がらないように水を切って流水で数回洗う。

世界中が認めるアサリとスパゲッティの幸せな組み合わせは、漁師の天才的なひらめきで生まれた料理かもしれない。トマト入りのバージョンは、ナポリでは、トマトの量によってスパゲッティ・ア・“ヴォンゴレ・ロッセ *vongole rosse*”、“ヴォンゴレ・ロザーテ *vongole rosate*”と区別して呼ぶ。ロッセは、オイルとにんにくのソフリットにホールトマトとパッサータ500gを加え、ここに漉したアサリの汁とアサリを加える。ロザーテは、手で潰した生のミニトマトを数個加える。



スパゲッティ・アッレ・ヴォンゴレ

Spaghetti alle vongole /
 スパゲッティ・アッレ・ヴォンゴレ (P.112)

材料 / 4人分

スパゲッティ…300g

アサリ…1.5kg

にんにく…2かけ

イタリアンパセリ…1束

乾燥赤唐辛子…2本

ノーワックスレモン…1個

EVオリーブオイル、塩

- ① フライパンに油大さじ2を熱し、アサリを入れて強火でさっと炒める。開いたものから取り出し、開かないものは取り除く。
- ② アサリを殻から出す。約20個は殻を残す。フライパンに残った汁は布巾で漉す。
- ③ フライパンに油大さじ4と潰したにんにくを入れて弱火でソフフリットにし、にんにくに色がついたら取り除く。レモン
- 個分の皮のすりおろしとアサリの汁を加えて強火で煮詰める。
- ④ ③にむき身と殻つきのアサリ、刻んだ唐辛子を加えて手早く混ぜ、2分なじませて火から下す。
- ⑤ 塩を少なめに加えた湯でパスタをアルデンテにゆでる。
- ⑥ アサリを再び火にかけてパスタを加える。手早く混ぜ、ゆで汁大さじ2～3でゆめめる。イタリアンパセリのみじん切りを散らして火から下ろす。

※**応用のアサリのソテー** (4人分) ; EVオリーブオイル1カップでにんにく2～3かけをソフフリットにし、アサリ約2kgを入れて炒める。こしょうをたっぷり加え、強火で熱して貝を開ける。アサリを取り出し、汁を漉す。フライパンに汁とアサリを戻し、イタリアンパセリのみじん切りを散らして2分なじませる。トーストしたパンを添える。



□