

## 地方料理～パスタ・アツラ・グリーチャ

### 別名アマトリチャーナ・ピアンカ



ローマ出身で現在はピエモンテで暮らすアンドレアは、ローマ料理のリガトーニ・アツラ・グリーチャには、懐かしい思い出がある。そこは、文字に書かれた料理は誰も注文しないような、ハウスイン以外を敢えて注文しようとする人が誰もいないような、ローマの典型的なトラットリアだった。その店のリガトーニ・アツラ・グリーチャは、食べたこともないくらい美味しかった。

店にはプレジデンテというあだ名の名物カメリエーレがいた。パスタを食べ始めて約2分後にほぼ食べ終わると、すかさず彼が戻ってきて、「セコンド？」と聞く。ツイッターなどない時代だが、私のこの店でのリツイートは「グリーチャ」と決まっていた。“グリーチャ”は、5世紀前からラツィオの羊飼いの主食だった。すぐにできるパスタで、安いのにとてもボリュームがあった。フォークをがつつ刺し込んでむしゃむしゃ食べて、美味しいワインで(ハウスインのフラスカーティ・スーペリオレが定番だった)流し込むようなパスタだった。

材料 / 6人分

グアンチャーレ .. 200g

こしょう、塩

リガトーニ .. 500g

ペコリーノ .. 150g

- ❶ グアンチャーレを短冊に切る。口の広いフライパンで2分炒めて脂を溶かし、さらに焼き色がついてカリッとなるまで炒める。
- ❷ 少量の塩を加えた湯でパスタをゆでる。穴あきレードルですくい取って❶に入れ、手早くグアンチャーレとなじませる。おろしたペコリーノ約100gを散らし、やや溶かす。
- ❸ スープ皿に盛り付けて残りのペコリーノとたっぷりのこしょうを散らす。すぐにサーブする。

※この料理のリチェッタは様々なものがあるが、公式なリチェッタというものはない。Ada Boniの『La Cucina Regionale Italiana』では、グアンチャーレと一緒に玉ねぎを炒める。唐辛子を加えたり、グアンチャーレをラードでソフフリットにするリチェッタもある。今回は、この料理を考案したと考えられている、トマトと唐辛子が新大陸から伝わる前の、中部イタリアの羊飼いの一番シンプルなりチェッタを選んだ。



□