



[®] *Mano d'Oro*
Tradizione e Unicità



パスタセットの 調理方法

トロペーア産ホワイトフィレイヤのバジルペースト和え



パスタの起源について

パスタは、最も有名かつ最も多く輸出されているイタリアの名産品です。その歴史については未だ議論があります。パスタの起源に関しては多くのシナリオが考えられ、また、多くの伝説が生まれました。考古学者の中には、古代エトルリア人の壁画にラザニアに似た生パスタを作るための道具が描かれているのを見つけた者もいます。さらに古代中国で用いられた生パスタのような麺類に関するレポートもあります。しかし、マルコポーロが伝統的なパスタを中国から持ち込んだというはおそらく迷信でしょう。実際、マルコポーロが1295年に帰還した頃、パスタは既に広く知られた産物で、13世紀半ば頃から既に書物に記載されていました。パスタの起源に関する最も信頼性の高い説は、パスタは中東で作られ、アラブ人の侵入の際にイタリアのシシリー島やその他の土地に持ち込まれたというものです。実際、乾燥パスタに関しては、10世紀頃、初めてイスラム教の書物に記載が認められます。もっとも、生パスタの起源と言うと、むしろギリシャ人の影響が大きいと考えるべきでしょう。

調理の方法

パスタの調理時間



10分以下
まだ十分とはいえません。



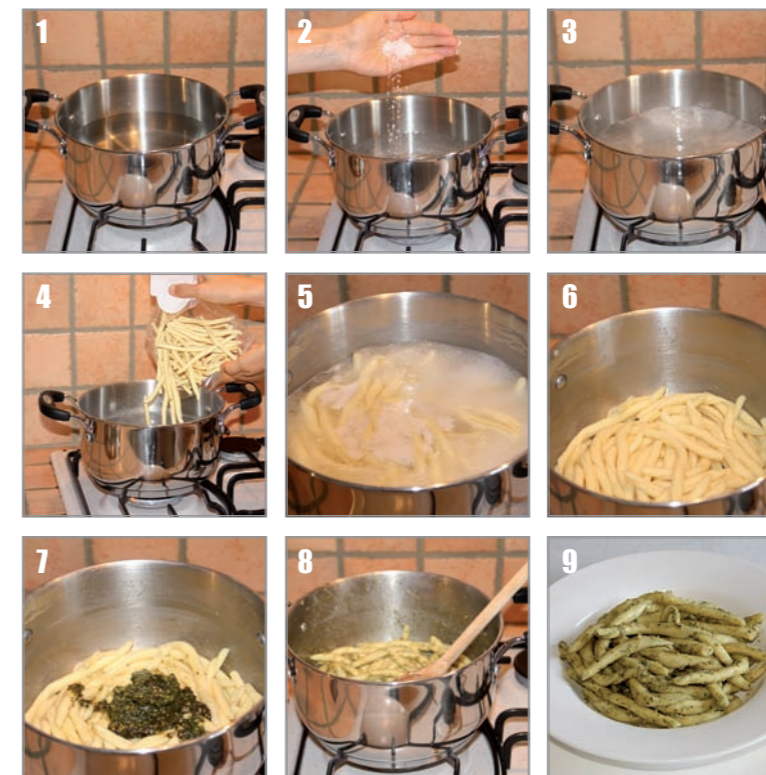
10分から12分くらい
ちょうどいい具合です。

調理の手順

本場の調理法に倣うのであれば、ゆで具合は「アルデンテ」にしましょう。噛み心地はしっかりと、でも固くなってはいけません。

1袋250グラムのパスタで3人前になります。

1. なべに1リットルの水を入れます。
2. 塩を小さじ1杯入れます。
3. 水を沸騰させます。
4. トロペーア産ホワイトフィレイヤを加えます。
5. お好みに応じて、10分から12分くらいゆでます。
6. お湯を切り、パスタを鍋に戻します。
7. トマトソースをかけます。
8. 弱火で2分くらい混ぜます。
9. できあがりです。



緑のフォーリエ・ドゥリーヴォ（オリーブの葉） トマトソース和え



2つのソースの起源について

「バジルペースト」は、イタリア北部のリグリア州にあるジェノバが発祥の地です。最初に作られたのは16世紀頃です。

ペーストにはさまざまな種類がありますが、多くの人は、ペーストと言えば、バジルの緑色を連想するでしょう。

「ペースト」という呼び方は、「砕く」とか「潰す」という意味のジェノバ方言「ペースタ」から来ています。これは、本場のソースが通常すり鉢とすりこぎで作られることと関係しています。

一方、「トマトソース」と言うと、主にトマトを原料にした非常に数多くのソースがありますが、多くの場合、ソース自体が単なる調味料と言うより料理の一部として使われます。

トマトソースは、よく肉や野菜とともに用いられますが、おそらく最もよく知られているのはパスタソースとしてでしょう。

トマトソースは、強い地域的な特徴を持った産物で、イタリアの伝統的な地中海料理のシンボルとも言えます。

調理の方法

パスタの調理時間



10分以下
まだ十分とはいえません。



10分から12分くらい
ちょうどいい具合です。

調理の手順

本場の調理法に倣うのであれば、ゆで具合は「アルデンテ」にしましょう。噛み心地はしっかりと、でも固くなってはいけません。

1袋250グラムのパスタで3人前になります。

1. なべに1リットルの水を入れます。
2. 塩を小さじ1杯入れます。
3. 水を沸騰させます。
4. 緑のフォーリエ・ドゥリーヴォ（オリーブの葉）を加えます。
5. お好みに応じて、10分から12分くらいゆでます。
6. お湯を切り、パスタを鍋に戻します。
7. トマトソースをかけます。
8. 弱火で2分くらい混ぜます。
9. できあがりです。






Mano d'Oro[®]
Tradizione e Unicità

*www.manodoro.it
info@manodoro.it*