

最初の料理 バスタ

★ 4.3/5 [VOTA](#)

# スパゲッティ アツラアマトリチャーナ



721 Kcal 1食あたりのカロリー [+info](#)

- 🍴 難易度 簡単
- 🕒 準備 10分
- 👨‍🍳 調理 25分
- 👤 摂取量 4人分
- 💰 低コスト

共有 [あなたで作ったもの](#) 283 [コメント](#) 380 [保存](#)

## プレゼンテーション



アマトリチャーナのオリジナルレシピ：ラツィオ料理ファンのための結婚式招待状！ここでは、**アマトリチャーネ市**によって成文化され認定されたスパゲッティ アマトリチャーナの実際のレシピを紹介します。**スパゲッティ**、アマトリチャーネ**ベーコン**、**皮をむいたトマト**、**ペコリーノ ロマーノ** DOP です。アマトリチャーネで生まれたこの有名な**最初のコース**は羊飼いの主食だったと言われていますが、元々はトマトが入っていないもので、「**グリシエ**」という

名前が付けられました。トマトは後にアメリカ大陸から輸入され、調味料の名前がアマトリチャーナに追加されました。したがって、このような古くから人気のあるレシピが時間の経過とともに変化し、今日でも議論されている数多くのバリエーションを取り入れているのは自然なことです。ここで私たちが提案するのは、地元の高品質の食材を使用して調理された、最も広く普及し、よく知られ、複製され、愛されているバージョンです。既存のバリエーションの中でも、ブカティニを使ったバージョンはスパゲッティの代替品として非常に人気があります。この伝統的な料理を作るためのすべての秘密をここで発見し、**ベーコン**やアマトリチャーナの他のバリエーションを使った食欲をそそる最初のコース、オリジナルのレシピをお見逃しなく。

- [スパゲッティカルボナーラ](#)
- [エビとベーコンのバスタ](#)
- [汚れたバスタ](#)
- [マグロのアマトリチャーナ](#)
- [リゾットアツラアマトリチャーナ](#)
- [古典的なアマトリチャーナのパイ生地](#)
- [ランセットのスパゲッティ](#)
- [スパゲッティ・アツアツシーナ](#)

[スパゲッティアマトリチャーナ \(ベーコンとトマトのスパゲッティ\)](#)

こちらも調べてください

[リゾットアツラアマトリチャーナ](#)
[マグロのアマトリチャーナ](#)
[グリルバスタ](#)

## 材料

721 Kcal 1食あたりのカロリー [+info](#)

- **スパゲッティ** 320g
- **皮をむいたトマト** 400g
- **グアンチャーレ** (アマトリチャーネ産) 150g
- **ペコリーノ ロマーノ** (DOP、おろし) 75g
- **白ワイン** 50g
- **塩味を** お好みで
- **新鮮な唐辛子** 1

[🛒 買い物リストに追加](#)

## 準備

スパゲッティ アツラアマトリチャーナの作り方





スパゲッティ・アマトリチャーナを作るには、まずパスタを茹でるお湯を沸かし、塩を加えて茹でます。次に、味付けに集中します。ベーコンを取り出し、皮を取り除きます。1. それを厚さ約1cmのスライスに切ります。スライスを約0.5センチメートルの短冊状に切ります。2. 鉄またはスチールのフライパンで弱火で7~8分間焼きます。3. ベーコンの脂が透明になり、肉がカリカリになります。



焦げないように注意しながら、頻繁にかき混ぜます。脂が溶けたら白ワインを加えます。4. 熱を上げて蒸発させます。5. ベーコンのストリップを皿に移し、脂に置いておきます。ペコリーノ・ロマーノ DOP をすりおろす。6.



ベーコンの茹で汁と同じ鍋に、種を除いた唐辛子を丸ごと入れます。7. 皮をむいて手でちぎったトマトも入れます。8. ソースを中火で約10分間煮込み、塩を加えて味を調えます。スパゲッティを鍋に注ぎます。9. アルデンテに調理します。



ソースから唐辛子を取り出し、ベーコンの細切りを加えます。10. そしてかき混ぜて混ぜ合わせます。11. スパゲッティを湯切りし、ソースと一緒に鍋に注ぎます。12.



パスタを手早く炒めてソースとよく絡ませる。13. (パスタのアルデンテがお好みの場合は、火を止めてください。そうでない場合は、少量のパスタ茹で水を注ぎ、調理を続けてください)。仕上げに、すりおろしたペコリーノ・ロマーノ DOP をふりかけます。14. スパゲッティ アッラアマトリチャーナが出来上がりました。15. !



パソコンを持っている人なら必ずプレイするゲームだ！

RAID: シャドウレジェンド

## ストレージ

スパゲッティ アマトリチャーナはすぐに食べることをお勧めします。

冷蔵庫で最長1日保存できます。

## アドバイス

大文字の「A」が付いたアマトリチャーナの場合は、ペコリーノ・ロマーノ DOP が適していますが、アマトリチェ産の DOP はさらに優れています。

[Leggi tutto](#) ▾

## CURIOSITÀ

Sapevate che la "pasta alla gricia", quella in bianco con guanciale e Pecorino è l'antesignana dell'Amatriciana? Infatti solo nel 1700 si è aggiunto il pomodoro alla ricetta, dopo che fu importato dall'America.

Domande e risposte ?

### Posso mettere l'olio per far rosolare il guanciale?

Si può usare appena un goccino di olio, ma il guanciale rosola benissimo nel  
maius.

ベーコンをベーコンに置き換えない方が良いのはなぜですか？

ベーコンはより繊細で、脂肪部分と肉部分の2つの部分で構成されているため、ほとんど甘い風味があり、ペコリーノ ロマーノの風味と完全に一致します。

鉄鍋の使用がおすすめの理由は何ですか？

鉄は熱伝導に優れているからです。スチールパンでも大丈夫ですよ！

表示形式: 最初のコース、 簡単な最初のコース、 簡単なレシピ

プレス

★ 4.3/5 VOTA

共有

写真を送る

コメント

保存

## 関連レシピ

SCOPRI TUTTE



リゾット アッマトリチャーナ

10 ★ 4.3



マグロのアマトリチャーナ

1 ★ 4.4



グリルパスタ

145 ★ 4.4

## COMMENTI 380

COMMENTA

★ elvistanga80 lunedì 05 ottobre 2020

Salve io non ho il peperoncino fresco. si puo' usare quello frantumato o secco ? in tal caso quando lo devo aggiungere ? grazie

Redazione Giallozafferano lunedì 05 ottobre 2020

@elvistanga80: Ciao, puoi aggiungere il peperoncino secco dopo aver messo il pomodoro!

★ albi.clamer lunedì 25 maggio 2020

Al posto dei pelati posso usare la passata di pomodoro?

Redazione Giallozafferano martedì 26 maggio 2020

@albi.clamer:Ciao, se preferisci puoi usare la passata!

★ トムズ03 2019年6月14日金曜日

白ワインの代替品は？

ジャッロザフェラーノ編集チーム 2019年6月14日金曜日

@Toms03 こんにちは、香りが気に入らない場合は省略できます。

★ 毎日95 2018年5月22日火曜日

ベーコンの代わりにペーコンを使ってもいいですか？

ジャッロザフェラーノ編集チーム 2018年5月23日水曜日

@daily95 こんにちは、伝統的なレシピにはペーコンが必要ですが、お好みに応じて他のバリエーションを試すこともできます。

★ 猫 2016年10月18日火曜日

そしてタマネギは？

ジャッロザフェラーノ編集チーム 2016年10月18日火曜日

@A猫 こんにちは、アドバイスに示されているレシピの変形である可能性があります。このバージョンでは使用しませんでした。



コメントをもっと見る ( 380 )

## あなたが作ったもの 283

IN VIA FOTO



セカンドコース 248 ☆ 4.2

### ビーフシチュー

ビーフシチューは非常に濃厚でおいしい2番目のコースで、ゆっくりと調理し、少ない材料で食欲をそそる仕上がりになります。

🏠 非常に簡単 ⌚ 2時間40分 🔥

[法律 >](#)

セカンドコース 158 ☆ 4.4

### エンドウ豆のシチュー

エンドウ豆のシチューは、イタリア料理の古典的な2番目のコースです。お祝いやその他の機会にぴったりのシンプルで理想的なレシピです。

🏠 簡単 ⌚ 1時間55分 🔥 カロリ

[法律 >](#)

セカンドコース ☆ 2.8

### ボレタン玉ねぎのシチュー

ボレタン玉ねぎのシチュー：冬の季節にぴったりの、ジューシーな肉の2番目のコースです。レシピの作り方をご覧ください。

🏠 平均 ⌚ 2時間20分 🔥

[法律 >](#)



### バス 宮里小学校前下車 徒歩3分

2LDK / 51.15㎡

Amn 大東建託



セカンドコース 8 ☆ 4.7

### 子牛肉のカボチャ、ジャガイモ、キノコのシチ...

カボチャ、ジャガイモ、キノコを添えた仔牛のシチューは、秋の食材を使ったとてもおいしい2番目のコースです。

🏠 簡単 ⌚ 1時間45分 🔥 764+

[法律 >](#)

セカンドコース 79 ☆ 4.5

### 仔牛肉のキノコ入りシチュー

キノコ入り子牛肉のシチューは、とても美味しく簡単に準備できる2番目の肉料理です。

🏠 平均 ⌚ 1時間10分 🔥 カロリ

[法律 >](#)

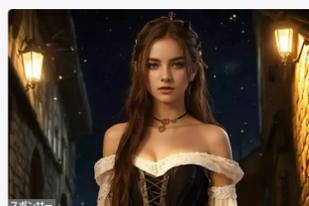
セカンドコース 15 ☆ 4.3

### エンドウ豆とジャガイモのスパイシーソース煮...

エンドウ豆とジャガイモのスパイシーなソースを添えたシチューは、野菜や豆類のおかずを添えた絶妙な2番目のコースを準備するためのレシピです。

🏠 簡単 ⌚ 2時間20分 🔥 カロリ

[法律 >](#)



### このゲームはとても美しい。パソコンを持って...

RAID: シャドウレジェンド



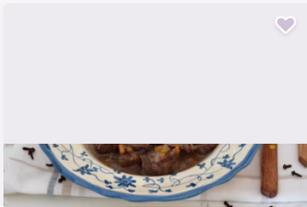
セカンドコース 45 ☆ 4.2



### ポークシチュー

ポークシチューは、日曜日のランチメニューに最適な、美味しくシューシーな2番目のコースです。家族全員のためのレシピ

🏠 簡単 ⌚ 1時間30分 🍴 546k [法律](#) >



### セカンドコース アリアニコのシチュー

アリアニコシチューは冬のメニューの2番目のコースに最適です。ワインに漬け込み、じっくり煮込むことで肉が柔らかくなり、香りが豊かになります。

🏠 平均 ⌚ 2時間50分 [法律](#) >



### セカンドコース 玉ねぎのミートシチュー

玉ねぎ入りミートシチューは、赤玉ねぎをたっぷり加えた子牛肉をベースにしたおいしい2番目のコースです。

🏠 簡単 ⌚ 1時間45分 🍴 カロリ [法律](#) >

## 最新のレシピ



イカ墨のニョッキ イカのラガー添え

★ 5.0



ドライマトのペストとフリッジテリ...

★ 5.0



メツリ リガトニナスのクリーム、ロ...

★ 5.0

## あなたが発見します

- [スバゲッティアットリチャーナ](#)
- [パスタアットリチャーナ](#)
- [フカティーニアットリチャーナ](#)



私たちに従ってください

- 📱 フェイスブック
- 📷 インスタグラム
- 🎵 チクタク
- 📺 ユーチューブ

情報

- 私たちは誰なのか
- ログイン
- サインイン
- モンドリグループ

あなたは発見します

- ブログを作成する
- 新聞スタンドで
- 買い物
- 最新のレシピ

アプリをダウンロードする



ニュースレターを購読する

✉ メールアドレスを挿入してください [購読](#)