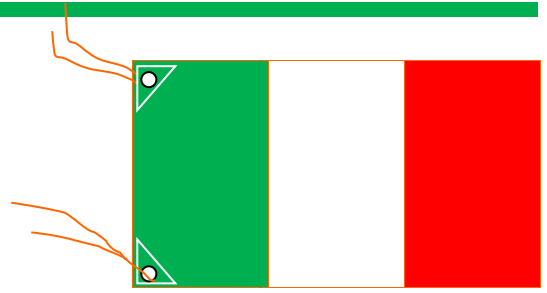


# パスタ いろいろ PASTA



パスタはスパゲッティ代表されるロングパスタと、マカロニに代表されるショートパスタがあります。デュラムセモリナだけでなく、そば粉や全粒粉・米粉を使ったパスタや、野菜やフルーツを練り込んだカラフルパスタなど、バラエティの富んだパスタもたくさん！

ぜひお気に入りを見つけてお料理の腕を振いましょう。

## Long Pasta



### スパゲッティ

長さは通常 25cm に揃えられている。直径 0.9mm のカペリーニから、2.0mm のスパゲッティにまで、太さは 5 種類ほどある。一般的には 1.5~1.6mm がどんなソースにも合い、使いやすい。



### リングイネ

「小さな舌」を語源とするリングイネは、切り口が円形をしているのが特徴である。このちょっとした形状の差が、食感をかなり違ったもの（ヌードルのような感じ）にする。やや太めのスパゲッティと同様、濃厚なソースによく合う。



### パカティーニ

「小さい穴」を語源とする。中心に小さな空洞があるロングパスタ。空洞は、寒い冬でも早く茹で上がるようにするための工夫によるもので、食感もスパゲッティとは異なる。

アマトリーチュ地方の代表パスタ・マトリーチュ（トマトソースとパンチェッタ）は、伝統的にこのパスタを使い、その他には、やや太めのスパゲッティと同様、濃厚なソースによく合う。



### フェットチーネ

卵を加えたきめん状（幅 4~7mm）のパスタ。地方によってはタリアッテレ（tagliatelle）と呼ぶこともあれば、比較的幅の広いものをタリアッテレ。

狭いものをフェットチーネとよび区別することもある。またフィットチーネよりも幅の狭い平麺パスタはタリエリーニ（tagliolini）という。

スパゲッティと比べてどっしりとした感じがあり、濃厚なソースによく合う。

## Short Pasta



### ペンネ

ペン先が語源。穴にソースが入ってよく絡むのでアラビアータをはじめとするトマトソースやクリームソース、チーズソースによく合う。



### コンキリエ（シェル）

イタリア語で貝殻のことで、サイズは大・中・小ある。大きいものには中に具を入れて焼き、小さいものはサラダやミネストローネなどのスープに浮かべて使う。



### ルオーテ

車輪が語源。車輪のような形でソースがからまりやすいという利点がある。オープン料理にも使え、浮き実にも使う。別名「ロツテレ」ともいう。



### ファルファッレ

イタリア語で蝶のことで、サラダやクリーム系のソースにからめる。また、クラムチャウダーなどのクリーム系スープにも合う。