

สปาเก็ตตี้พุดตาเนสซ่า Spaghetti alla Puttanesca



สปาเก็ตตี้พุดตาเนสซ่า Spaghetti Alla Puttanesca

สปาเก็ตตี้พุดตาเนสซ่า Spaghetti Alla Puttanesca ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาเมนูสปาเก็ตตี้พุดตาเนสซ่าแสนอร่อย แอดเกรตาก็ว่ามาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องแล้วค่ะแอดเกรตตามาชวนทำสปาเก็ตตี้พุดตาเนสซ่า สูตรดั้งเดิมสำหรับ Spaghetti alla puttanesca สูตรนี้ดัดแปลงมาจากอินเทอร์เน็ต นึกดูสิที่รักพาสต้าสไตล์อิตาเลียน ซึ่งแอดเกรตาลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยละ อยากรู้อะไรสูตรเลย ไปลองทำกันเลยละ ของอร่อยอย่าใจไม่ไหวแล้ว บรรยายซะเห็นภาพน้ำลายไหล มาทำสปาเก็ตตี้พุดตาเนสซ่าจัดไปละ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาค่ะดาวนโหลดสูตร มือขวาคลิกขวา จับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูสปาเก็ตตี้พุดตาเนสซ่ากันเลยละ

สูตรสปาเก็ตตี้พุดตาเนสส์

สปาเก็ตตี้ 320 กรัม (11.3 ออนซ์)

มะเขือเทศปอกเปลือกกระป๋อง 800 กรัม (28.3 ออนซ์)

10 กรัม (2 ช้อนชา) เคเปอร์เค็ม, desalted

ผักชีฝรั่ง 1 ต้นสับละเอียด

ปลาแอนโชวี 25 กรัม (0.9 ออนซ์) บรรจุในน้ำมันมะกอก

มะกอกกาเอตา 100 กรัม (3.5 ออนซ์)

กระเทียม 3 กลีบ

พริกแห้งเปปเปอร์โรซินีโรสโซ่ 2 เม็ด

น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)

เกลือรสดี

วิธีทำสปาเก็ตตี้พุดตาเนสส์

วางเคเปอร์ในกระชอน จากนั้นล้างออกใต้น้ำไหล

ใส่เคเปอร์ลงในชามน้ำเย็น แช่ไว้ 20 นาที แล้วสะเด็ดน้ำออก

พับกระดาษทิชชูลงครึ่งหนึ่ง จากนั้นวางเคเปอร์ลงบนกระดาษทิชชูครึ่งหนึ่งแล้วพับผ้าเช็ดตัวครึ่งหนึ่ง ปิดผ้าคลุมเคเปอร์

ใช้มีดกดที่หมวกให้แห้งและรีดให้แบนเล็กน้อย

สับเคเปอร์อย่างหยาบ

หั่นพริกแห้งเปปเปอร์โรซินีโรสโซ่ให้ละเอียด

นำมะกอก Gaeta มาหั่นบางๆ แล้วบดด้วยใบมีดของเพื่อนๆ

ผักชีฝรั่งล้างและทำให้แห้ง จากนั้นสับให้ละเอียด

วางมะเขือเทศลงในชามที่ใหญ่พอที่จะถือไว้ จากนั้นบีบด้วยมือของเพื่อนๆ เพื่อหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

เติมน้ำในหม้อขนาดใหญ่ จากนั้นวางบนเตาแล้วปรุงอาหารจนเดือด

ในขณะที่เดือด เทน้ำมันมะกอกลงในกระทะขนาดใหญ่ ใส่กลีบกระเทียม (หรือเพื่อนๆสามารถเพิ่มกระเทียมที่หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ลงไปได้ ซึ่งในกรณีนี้ กระเทียมจะไม่ถูกกำจัดเมื่อซอสสุกแล้ว) พริกชีหนู peperoncini rossi สับ และ เนื้อปลาแอนโชวี.

ปรุงอาหารด้วยไฟปานกลางเป็นเวลา 5 นาที คนตลอดเวลาจนแอนโชวีละลาย ระวังไม่ให้กระเทียมและเปปเปอร์โรซินีไหม้

เทมะเขือเทศลงไปผัดและปรุงอาหารเป็นเวลา 10 นาที

เมื่อน้ำสำหรับพาสต้าเดือดแล้ว ให้ปรุงรสด้วยเกลืออย่างพอเหมาะ จากนั้นใส่เส้นสปาเก็ตตี้ลงไปแล้วปรุงจนเป็นอัลเดนเต้

เมื่อซอสสุกแล้ว นำกลีบกระเทียมออก ใส่มะกอกและผักชีฝรั่งลงไปผัดให้เข้ากัน

ใช้แหนบใส่เส้นสปาเก็ตตี้จากหม้อลงในกระทะพร้อมกับซอส จากนั้นคนให้เข้ากันและปรุงอาหารประมาณครึ่งนาที

จัดจานและเสิร์ฟทันที ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/puttanesca/recipe>

ประวัติพาสต้าพุตตานเนสกา

แม้ว่าจะมีการกล่าวกันว่า puttanesca ถูกสร้างขึ้นในปี 1950 แต่การศึกษาที่ได้รับมอบหมายจาก Union of Italian Pasta Makers พบว่าอาหารจานนี้เริ่มได้รับความนิยมในช่วงทศวรรษที่ 1960 มีการกล่าวถึง *pasta alla puttanesca* เร็วที่สุดในนวนิยายเรื่อง *The Mortal Wound* ของราฟาเอล ลา กาพรีเรียในปี 1961 ในเดือนกุมภาพันธ์ปี 2005 Annarita Cuomo ได้ตีพิมพ์บทความในหนังสือพิมพ์รายวันของ Ischia *Il Golfo* โดยเรียก puttanesca ว่าเป็นลูกของ Sandro Petti ที่มีไหวพริบในการทำอาหาร ตามรายงานมาว่า *sugo alla puttanesca* ถูกคิดค้นโดย Petti เจ้าของเครื่องบินเจ็ตชาวอิสเซียนที่ร้านอาหาร *Rancio Fellone* ของเขา คืนหนึ่งก่อนเวลาปิดทำการ เพื่อนของเขาบางคนบุกเข้ามาขอร้องเขาให้ช่อมอาหารจานด่วนให้พวกเขา เพื่อทำตามข้ออ้างของพวกเขา Petti ประงพาสต้าแล้วโยนด้วยซอสที่เขาปรุงด้วยส่วนผสมเพียงอย่างเดียวที่เขาเหลือไว้ในตู้กับข้าว: มะเขือเทศสีลูกเคเปอร์ และมะกอกบางส่วน

