

Classic Marinara Sauce

Yield: 3½ C, enough for 450 g of pasta

- 900 g whole tomatoes (canned)
- 59 ml extra-virgin olive oil
- 7 garlic cloves, peeled and slivered
- Small dried whole chili, or pinch crushed red pepper flakes
- 1 tsp kosher salt
- 1 large fresh basil sprig, and/or ¼ tsp dried oregano, more to taste



1. Pour **tomatoes** into a large bowl and crush with your hands. Pour 240 ml water into can and slosh it around to get tomato juices. Reserve.
2. In a large skillet (*do not use a deep pot*) over **medium heat**, heat the **oil**. When it is hot, add **garlic**.
3. As soon as garlic is sizzling (*do not let it brown*), add the **tomatoes**, then the reserved **tomato water**.
4. Add **whole chili** or **red pepper flakes**, **oregano** (if using) and **salt**. Stir sauce.
5. Simmer until thickened and oil on surface is a deep orange, **about 40-60 minutes**. (*If using oregano, taste sauce after 10 minutes of simmering, adding more salt and oregano as needed.*)
6. Discard basil and chili (if using).

クラシックマリナラソース

出来上がり量: 3½カップ、450g のパスタに十分な量

- ホールトマト(缶詰) 900g
- エクストラバージンオリーブオイル 59ml
- ニンニク 7 片、皮をむいてスライス
- 小さな乾燥チリ、または赤唐辛子フレーク少々
- コーシャーソルト 小さじ 1
- フレッシュバジルの大きな枝 1 本、および/または乾燥オレガノ 小さじ 1/4(お好みで追加)



1. トマトを大きなボウルに入れ、手でつぶす。缶に 240ml の水を注ぎ、トマトのジュースを洗い流すようにして取っておく。
2. 深鍋ではなく、大きなフライパンで**中火**でオイルを熱する。オイルが熱くなったらニンニクを加える。
3. ニンニクがジュージューと音を立て始めたら(焦がさないように)、トマトを加え、取っておいたトマトの水も加える。
4. ホールチリ又は赤唐辛子フレーク、オレガノ(使用する場合)と塩を加える。ソースを混ぜる。
5. ソースが濃くなり、表面のオイルが深いオレンジ色になるまで**約 40~60 分間**煮込む。(オレガノを使う場合、煮込み始めて 10 分後にソースの味を見て、必要に応じて塩とオレガノを追加する。)
6. バジルとチリ(使用した場合は)は取り除く。