

タリアテッレ

(手打ち生パスタ)

*タリアテッレ…パスタの一種。細長いリボン状で厚さ 1mm、幅は 8mmほど。

◆材料◆

強力粉	200 g
全卵	2 個
塩	ひとつまみ
オリーブオイル	少々

◆作り方◆

- ① ボウルで材料をすべて混ぜ、ひとまとめにする。
- ② ボウルから取り出し、台の上でしっかりとこねる。
- ③ こね終わったら、1 時間ほど冷蔵庫で休ませる。



サルサ・ボロネーゼ

(牛ひき肉100%のミートソース)

◆材料◆

牛ひき肉	150g
玉ねぎ	1/2個
セロリ	1/3本
人参	1/3本
オリーブオイル	適量
塩・黒コショウ・ナツメグ	少々
赤ワイン	90cc
ホールトマト	1缶
ローリエ	1枚
イタリアンパセリの茎	1本
無塩バター	少々
タリアテッレ(1人前80g)	320g
粉チーズ(仕上げ用)	適量

◆作り方◆

- ① 玉ねぎ・セロリ・人参をフードプロセッサーにかけ、みじん切りにする。
- ② 鍋にオリーブオイルを入れ、①を弱火でじっくり炒める。
- ③ 香りが出たら、牛ひき肉・塩・黒コショウ・ナツメグを加え更に炒める。
- ④ 焦がす直前まで炒めたら、赤ワインを加えて水分が飛ぶまで炒める。
- ⑤ つぶしたホールトマト・ローリエ・イタリアンパセリの茎を加えて、弱火で20分煮込む。
- ⑥ 沸騰したお湯に塩をひとつまみ入れ、パスタを茹でる。
- ⑦ パスタが浮いてきたら湯から上げ、⑤の鍋で合わせる。
- ⑧ 無塩バターを加えて和え、お皿に盛付けたら仕上げに粉チーズをかける。

パンナコッタ 苺ソース

◆材料◆

生クリーム	400 c c
牛乳	100 c c
バニラビーンズ	1 本
グラニュー糖	50 g
粉ゼラチン	5 g
ブレンダー	10 c c
<苺ソース>	
苺	8 個
グラニュー糖	30 g
レモン汁	3 g

◆作り方◆

- ① 鍋に水少々（分量外）・グラニュー糖・粉ゼラチンを火にかけて溶かす。
- ② 生クリーム・牛乳・バニラビーンズを加えて沸かす。
- ③ ②を漉してボウルに移し、氷せんしながらブレンダーを加える
- ④ 器に移し、冷蔵庫で冷やし固める。

<苺ソース>

- ① 苺とグラニュー糖を鍋に入れ、好みの固さになるまで火にかける。
- ② レモン汁を加えて冷蔵庫で冷ます。

