

辻調ごちそうクッキング 手打ちパスタ

調理:辻調理師専門学校 西洋料理 教授 野上 昌徳

タリアテッレ、ボローニャ風ミート・ソース和え

<材料>4人分

卵入り手打ちパスタの生地

中力粉 .....200g  
 卵.....110g  
 塩.....2g  
 打ち粉(強力粉) .....適量

ボローニャ風ミート・ソース

(出来上がり約 500ml 分)

牛挽き肉 .....400g  
 鶏肝 .....20g  
 玉ねぎ(みじん切り) .....200g  
 にんじん(みじん切り) .....100g  
 セロリ(みじん切り) .....80g  
 にんにく(みじん切り) .....1/2 片  
 乾燥パルチーニ茸 .....5g  
 水 .....100ml  
 トマト・ペースト .....30g  
 赤ワイン .....200ml  
 トマト(缶詰) .....400g  
 鶏の出し汁 .....500ml  
 タイム .....1 枝  
 ローリエ .....1 枚  
 ナツメグ .....少量  
 エクストラバージン・オリーブ油 .....適量

バター .....30g  
 グラーナ・パダーノ・チーズ .....30g

塩

粗塩



## <下準備>

- ・ 卵入り手打ちパスタの生地を作る。ボウルに中力粉をザルでふるって入れ、塩を加える。溶いた卵を加え、フォークで混ぜ合わせ、ひとまとめにする。麺台に取り出し、手の平で生地を包み込むようにして、表面が滑らかな状態になるまで力強く練る。ひとつにまとめ、ラップに包んで1時間以上休ませる。
- ・ 鶏肝は筋や血の塊、緑色に変色した部分を取り除き、みじん切りにする。
- ・ 乾燥ポルチーニ茸を分量の水で戻し、戻し汁の中で振り洗いする。ポルチーニ茸はみじん切りにし、戻し汁はペーパータオルなどで漉す。
- ・ トマト(缶詰)はざるで漉す。

## <作り方>

1. ボローニャ風ミート・ソースを作る。鍋にエクストラバージン・オリーブ油、玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにくのみじん切りを入れて火にかけて、じっくりと甘みが出るまで炒める。



2. 1にポルチーニ茸を加えて炒め、香りが出れば、トマト・ペーストを加えてさらに炒める。



3. フライパンにエクストラバージン・オリーブ油を熱し、牛挽き肉、鶏肝を加えて塩で味を付け、ポロポロになるまで炒める。赤ワインを加えて煮含ませる。



4. 2に3を加えて混ぜ合わせ、トマト、鶏の出し汁と乾燥ポルチーニ茸の戻し汁、タイム、ローリエを加える。沸騰させてアクを取り除き、塩で下味をつける。ナツメグを加え、肉が柔らかくなるまで約1時間、軽く沸騰してる状態を保ちながら弱火で煮込む。途中、水分がなくなれば、水を足す。塩で味を調える。



5. タリアテッレに成形する。卵入り手打ちパスタの生地を幅約20cm、厚さ約1mmにのばす。打ち粉をして前後から折りたたみ、約20cm長さ、約7～8mm幅に切り分ける。



6. 粗塩(湯の量の約1%)を溶かしたたっぷりの湯でタリアテッレをゆでる。  
7. フライパンに4、バターを入れて温め、塩で味を調える。



8. 7にゆで上がった6を加えて混ぜ合わせる。塩で味を調べ、グラマーナ・パダーノ・チーズを加えて手早く和え、皿に盛り付け、グラマーナ・パダーノ・チーズ(分量外)をかける。



海老とリコッタ・チーズのトルテッリ  
 クリーミーなトマト・ソース和え

<材料>4人分 ※1人あたり6個か8個

卵入り手打ちパスタの生地  
 タリアテッレと同じ分量でつくる

打ち粉(強力粉) .....適量

詰め物

リコッタ・チーズ .....100g

海老 .....10尾

卵黄 .....1個

グラマーナ・パダーノ・チーズ(おろす) .....30g

バジリコ .....2枚

クリーミーなトマト・ソース

にんにく(みじん切り) .....1/2片

玉ねぎ(みじん切り) .....30g

トマト(缶詰) .....150g

生クリーム .....150ml

エクストラバージン・オリーブ油 .....適量

バター .....50g

グラマーナ・パダーノ・チーズ(おろす) .....30g

塩

粗塩



<下準備>

- ・ 卵入り手打ちパスタの生地を作る。ボウルに強力粉をザルでふるって入れ、塩を加える。溶いた卵を加え、フォークで混ぜ合わせ、ひとまとめにする。麺台に取り出し、手の平で生地を包み込むようにして、表面が滑らかな状態になるまで力強く練る。ひとつにまとめ、ラップに包んで約30分休ませる。
- ・ 海老は殻をむいて背わたを取り除き、ちぎる。
- ・ バジリコは粗いみじん切りにする。
- ・ トマトはざるで漉す。



## <作り方>

1. 詰め物を作る。ボウルにリコッタ・チーズ、グラマーナ・パダーノ・チーズを入れて混ぜ合わせる。海老を加えて塩をし、卵黄、バジリコを入れて混ぜ合わせ、絞り出し袋に入れる。



2. トルテッリに成形する。卵入り手打ちパスタの生地を打ち粉をして、幅約20cm、厚さ約1mm弱にのばす。片側が少し大きくなるようにふたつにたたんで折り目を付ける。小さい方の生地の表面に刷毛で薄く水を塗り、5cm四方のトルテッリになるように詰め物を等間隔に絞る。大きい方の生地をかぶせ、空気が入らないように詰め物の周囲を指で押さえて生地をくっつけ、パイカッターで切り分ける。



3. クリーミーなトマト・ソースを作る。鍋にエクストラバージン・オリーブ油、にんにく、玉ねぎを入れて弱火で炒める。トマトを加えて下味の塩をして軽く煮込む。生クリームを加えて弱火で軽く煮立て、塩で味を調える。



4. たっぷりの熱湯に粗塩(湯の量の約1%)を溶かし、トルテッリをゆでる。
5. フライパンにバターを入れて温め、溶かしバターを作る。ゆで上がったトルテッリを入れてバターを絡め、グラマーナ・パダーノ・チーズを加えて混ぜ合わせる。



6. 皿に盛り付けて3のトマトソースを流し、グラマーナ・パダーノ・チーズ(分量外)をかける。