

辻調ごちそうクッキング パスタとニョッキ

調理:辻調理師専門学校 西洋料理 教授 野上 昌徳

じゃがいものニョッキ、セージ風味のバター和え
 <材料>4人分

じゃがいものニョッキの生地

じゃがいも 500g
 強力粉..... 150g
 卵 1/2 個
 塩 3g
 打ち粉(強力粉)..... 適量

バター..... 80g
 セージ..... 8 枚
 グラーナ・パダーノ・チーズ 30g

塩
 粗塩



<下準備>

- ・ じゃがいもは皮をむいて適当な大きさに切りそろえる。
- ・ グラーナ・パダーノ・チーズはすり卸す。

<作り方>

1. 鍋にじゃがいもと水を入れ、塩を加えて火にかけて、柔らかくなるまでゆでる。



2. ゆで上がったらずで汁を捨て、ふたたび火にかけて鍋を揺すりながら水分を飛ばし、粉ふきの状態にする。麺台の上で、じゃがいもが熱いうちにポテトマッシャーで潰し、強力粉と塩を加え、カードでざっと合わせる。溶きほぐした卵を全体にかけて生地をまとめ、軽く練り合わせる。



A Act On TV

- 生地を4等分し、直径約1.5cmの棒状にのばす。たっぷりと打ち粉をして2cm長さに切り、打ち粉をまぶす。切り口の片方をフォークの溝に当て、もう片方の切り口に指を当てて、軽く押しながら転がし、筋模様をつける。



- たっぷりの熱湯に粗塩（湯の量の約1%）を溶かし、ニョッキを入れ、浮き上がってくるまでゆでる。



- フライパンにバターとセージの葉を入れて火にかけ、バターを溶かす。



- ゆで上がったじゃがいものニョッキを5に入れて和え、グラマーナ・パダーノ・チーズを加えて和える。



- 皿に盛り付け、グラマーナ・パダーノ・チーズ（分量外）を振りかける。

※4以降は2人分ずつの仕上げ



マッケローニ・アツラ・キタツラ
子羊とピーマンの煮込みソース和え

<材料>4人分

卵入り手打ちパスタの生地

強力粉……………130g
セモリナ粉……………70g
卵……………110g
塩……………2g

打ち粉(セモリナ粉)……………適量

子羊とピーマンの煮込みソース

子羊肩肉……………300g
赤ピーマン……………1個
玉ねぎ(薄切り)……………1/2個
にんにく……………1片
赤唐辛子……………1本
白ワイン……………100ml
トマト(缶詰)……………500g
ローズマリー……………1枝
エクストラバージン・オリーブ油……………30ml

イタリアン・パセリ(みじん切り)……………適量
ペコリーノ・チーズ(すりおろす)……………20g

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(約15分)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。
- ・ 子羊肩肉は2～3cm角に切る。
- ・ 赤ピーマンは直火で焼いて皮をむき、短冊状に切る。
- ・ 玉ねぎは薄切りにする。
- ・ にんにくは縦半分に切って芽を取り除き、軽くつぶす。赤唐辛子はへたと種を取り除く。

A Act On TV

- ・ トマトは果肉を縦に割き、汁の中で振り洗いして種を落とす。へたを取り除く。汁はざるで漉し、果肉を粗く刻む。果肉と汁を合わせる。

<作り方>

1. 鍋にエクストラバージン・オリーブ油を熱し、塩をした子羊肉を焼く。焼き色が付いたら火を弱め、にんにく、赤唐辛子、玉ねぎを加え、玉ねぎがしんなりするまで炒める。



2. 白ワインを加えて煮詰め、トマト、下味の塩、ローズマリーを入れ、蓋をして180℃のオーブンで約30分間煮込む。赤ピーマンを加えてさらに約30分間煮込む。塩で味を調える。



3. マッケローニ・アツラ・キタツラに成形する。卵入り手打ちパスタの生地を約3mm厚さにのばし、長さ20cmのシート状に切り分ける。キタツラ(生地を切る専用の道具)にのせ、麺棒で上から押さえ、切り分ける。



4. たっぶりの熱湯に粗塩(湯の量の約1%)を溶かし、マッケローニ・アツラ・キタツラをアル・デンテ(歯ごたえのある状態)にゆで上げる。



5. ゆで上がったマッケローニ・アツラ・キタツラの水気を切って2に加えて和え、イタリアン・パセリ、ペコリーノ・チーズを加えて和える。皿に盛り付け、ペコリーノ・チーズ(分量外)をかける。

※パスタをゆでる～仕上げは2人分

