

辻調ごちそうクッキング タリアテッレ ボローニャ風ミートソース和え

調理:辻調理師専門学校 西洋料理 教授 野上 昌徳

<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
グラマーナ・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、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、軽く沸騰してい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。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。

