

チーズ入りラヴィオリ 2種ソース

<材料> (4人分)

* 卵入り手打ちパスタの生地 (基本分量)

小麦粉(強力粉)・・・100g
 小麦粉(薄力粉)・・・100g
 卵・・・110g
 塩・・・少量

強力粉(打ち粉用)・・・適量

卵入り手打ちパスタの生地・・・200g

* 詰め物

リコッタ・チーズ・・・80g
 塩ゆでしたほうれん草(水気を絞って)・・・20g
 卵黄・・・1個
 パルメザン・チーズ・・・20g

* 生トマトのソース

完熟トマト・・・1個
 にんにく・・・1/2片
 エクストラバージン・オリーブ油・・・30ml
 バジリコ・・・4枚

* セージ・バター

セージ・・・8枚
 バター・・・50g

パルメザン・チーズ・・・20g

塩、こしょう

<プロセス>

ボウルに小麦粉をザルでふるって入れ、塩を加える。溶きほぐした卵を加え、
 フォークで混ぜ合わせ、ひとつにまとめる。

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。

丸めてラップに包み、約30分休ませる。



Act On TV

ボウルにリコッタ・チーズ、みじん切りにしたほうれん草、卵黄、パルメザン・チーズを入れて混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調える。



直径 1 c m の丸口金をつけた絞り出し袋に入れておく。

生地に打ち粉をしながら厚さ 1mm 弱にのばす。

生地 halves に薄く刷毛で水を塗り、約 5 c m 間隔に詰め物を絞る。

残りの生地をかぶせ空気が入らない様に周囲を軽く押さえ、さらに指で押さえて生地をしっかりと貼り合わせる。パイカッターで切り分ける。



フライパンにエクストラバージン・オリーブ油とにんにくを入れて弱火で熱し、油ににんにくの香りを通し、にんにくを取り出す。皮を湯むきして角切りにしたトマトを加えてさっと火を通し、塩、こしょうで味を調える。

フライパンにバターとセージの葉を入れて弱火で熱し、セージの香りを出す。塩、こしょうする。鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩（1 リットルの熱湯に対して 10 g の割合）を加えて溶かす。

ラヴィオリを入れてゆで始める。

ゆで上がった半量のラヴィオリを に加えて和える。

火を止めてパルメザン・チーズ 10 g を加えて仕上げる。



残りのラヴィオリを に加えて和える。バジリコのせん切り、パルメザン・チーズ 10 g を加えて仕上げる。



皿に 2 種類のラヴィオリを盛りつける。

