

男子料理道場24 ビスクソースの手打ちタリアテッレ

◆材料(2人分)

◎ビスクソース(作りやすい分量)

甘海老(殻付き).....500g
 オリーブオイル.....大さじ3
 玉ねぎ.....1個
 セロリ.....1/2 本
 人参.....1/2 本
 にんにく.....4かけ
 バター.....大さじ1
 トマトペースト.....大さじ1
 ブランデー.....大さじ2
 ペルノー酒.....大さじ1
 水.....1リットル
 バジル.....2本
 黒胡椒.....小さじ1/2
 八角.....1個

◎ビスクソース仕上げ用

ビスクソース.....1カップ
 生クリーム.....大さじ2
 トマト.....1/4 個
 カニ缶.....15g
 塩.....適量
 カイエンヌペッパー粉.....少々
 パルメザンチーズ、パセリ.....少々

◎タリアテッレ

強力粉.....160g
 全粒粉.....40g
 卵.....2個
 塩.....2g



◆作り方

【ビスクソース】

- 1、甘海老を殻付きのままオリーブオイルでしっかり炒める。
- 2、別の鍋にスライスした玉ねぎ、セロリ、人参、にんにくを入れ、バターで炒める。
- 3、野菜がしんなりするまで炒めたらトマトペーストを加えてさらに炒める
- 4、野菜の鍋に炒めた甘海老をいれる。
- 5、甘海老を炒めた鍋に水を加えて沸かし、野菜の鍋に加える。
- 6、お酒、スパイス類も加えて2時間煮る。
- 7、ミキサーにかけてざる等で濾す。

【タリアテッレ】

- 1、強力粉、全粒粉をボウルに合わせ、塩を加えてといた卵を加える。
- 2、手で捏ねてひとまとまりになったらラップでしっかり包んで3時間冷蔵庫に置く。
- 3、冷蔵庫から出して打ち粉(強力粉、分量外)をふりながらめん棒で薄く延ばす。
- 4、8mm~10mm幅に切り、まるめておく。

【仕上げ】

- 1、鍋にビスクソース、生クリーム、カニ缶をいれてとろみがつくまで火にかける
- 2、トマトを加えて、塩とカイエンヌペッパー粉で整える
- 3、1分30秒茹でたタリアテッレをビスクソースと合わせて皿に盛る
- 4、パルメザンチーズ、パセリをふり完成