

## いか墨入りタリオリーニ いかとあさりのソース和え

&lt;材料&gt; (4人分)

\* いか墨入りタリオリーニ (基本分量)

小麦粉(強力粉)・・・200g  
 卵・・・・・・・・・・90g  
 いかの墨・・・・・・・・10ml  
 オリーブ油・・・・・・・・少量  
 レモン汁・・・・・・・・少量  
 塩・・・・・・・・・・少量



いか墨入りタリオリーニ・・・・・・・・200g

いかの上身・・・・・・・・80g  
 あさり・・・・・・・・20個  
 ズッキーニ(菱型に切る)・・・60g  
 にんにく(叩きつぶす)・・・1片  
 完熟トマト(湯むきする)・・・1個  
 バジリコ(粗切り)・・・・・・・・4枚  
 白ワイン・・・・・・・・100ml  
 鶏の出し汁・・・・・・・・150ml  
 オリーブ油・・・・・・・・適量  
 バター・・・・・・・・20g  
 にんにく風味のオリーブ油・・・適量  
 塩、こしょう

&lt;プロセス&gt;

ボウルに強力粉をザルでふるって入れ、塩を加える。溶きほぐした卵、いかの墨、オリーブ油、レモン汁を混ぜ合わせたものを加え、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 OnTV**

生地を適当に切り分け、打ち粉をしながら薄くのばす。生地にたっぷり打ち粉をして、2~3mm幅に切り、麺台の上に広げておく。



鍋にオリーブ油を熱し、あさりを軽く炒める。白ワイン 50ml を加えて蓋をし、殻を開ける。煮汁は布漉しする。身は殻からはずしてむき身にする。

フライパンにオリーブ油、にんにくを入れて熱し、香りをうつす。



いかとズッキーニを加えて炒める。



白ワイン 50ml を加えて煮詰める。鶏の出し汁、あさりの煮汁（味を見て量を加減する）種を取り、角切りにしたトマトを加え、軽く煮詰める。



あさりの身、バジリコを加え、最後にバターを溶かし込む。

パスタをアル・デンテにゆでて水気を切り、ソースと和える。塩、こしょう、にんにく風味のオリーブ油で味を調え、器に盛る。

