

トルテッリーニ

<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) 100 g
- 小麦粉 (薄力粉) 100 g
- 卵 110 g
- 塩 少量

- 強力粉 (打ち粉用) 適量
- 卵入り手打ちパスタの生地 200 g



* 詰め物 (以下の分量で作り、出来上がりの約半量を使用)

- 鶏胸肉 (1 cm の角切り) 80 g
- 豚赤身肉 (1 cm の角切り) 80 g
- ロースハム (1 cm の角切り) 30 g
- 玉ねぎ (薄切り) 30 g
- にんじん (薄切り) 20 g
- セロリ (薄切り) 10 g
- 白ワイン 50ml
- 鶏の出し汁 250ml
- 卵黄 1 個
- パルメザン・チーズ 10 g
- ナツメグ 少量
- オリーブ油 10ml
- バター 10 g

* 仕上げ 1

- 鶏の出し汁 200ml
- 生クリーム 60ml
- バター 20 g
- パルメザン・チーズ 10 g

* 仕上げ 2

- 鶏の出し汁 800ml
- パルメザン・チーズ 適量
- 塩、こしょう

Act On TV

<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。



詰め物の玉ねぎ、にんじん、セロリをオリーブ油とバターでしんなりするまで炒め、鶏肉、豚肉、ロースハムを加えて、さらに炒める。



白ワインを加え、アルコール分をとばす。鶏の出し汁を加え、肉が柔らかくなるまで約 40 分煮る。



煮上がったらフードプロセッサーにかける。



ボウルに移し、粗熱を取る。卵黄、パルメザン・チーズ、ナツメグを加え、塩、こしょうで味を調える。

Act On TV

生地に打ち粉をしながら厚さ 1 mm 弱にのばし、5 cm の正方形に切る。 の詰め物を少量置き、トルテッリーニ形に包む。

**(仕上げ 1)**

フライパンに鶏の出し汁を入れて 1/2 ~ 1/3 量に煮詰め、生クリームを加える。

火を止めて余熱でバターを溶かし込み、塩、こしょうで味を調える。

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。トルテッリーニを入れてゆで、 で和える。火を止めてパルメザン・チーズを混ぜ合わせ、皿に盛る。

**(仕上げ 2)**

沸騰した鶏の出し汁を塩、こしょうで味を調え、トルテッリーニをゆで、出し汁ごと皿に盛る。好みでパルメザン・チーズを振る。

