

新ごぼうとまめこぞうのパッパルデッレ



【材料】(4人前)

<パスタ生地>

デュラム小麦のセモリナ粉	40g
薄力粉	60g
卵	1個
塩	2g

<新ごぼうのピューレ>

新ごぼう(皮を剥いたもの)	100g
バター	20g
牛乳	100g
塩・胡椒	少々
パルミジャーノレッジャーノ	15g
バター	10g

<パスタの具>

A	バター	10g
	ベーコン	20g
	キノコ類	50g
	白ワイン	30ml
B	まめこぞう(実えんどう)	50g
	バター	少々
	塩・胡椒	少々
	プレッツエーモロ	少々
	塩・胡椒	少々

<フンドウータ(チーズを溶かしたソース)>

強力粉	5g
バター	5g
チーズ(モンレージャック)	50g
牛乳	100ml

<仕上げ>

温泉卵	1人1個
ルッコラ	少々

【作り方】

- ① パスタ生地の材料を全て合わせ、練り込みパスタ生地を作る。
- ② 新ごぼうはスライスし、バターで炒め、牛乳、塩、胡椒を加え、蓋をして柔らかくなるまで煮込む。
- ③ 煮込んだ新ごぼうをミキサーにかけ、ピューレにする。
鍋に戻し、パルミジャーノ、バターでマンテカーレ(乳化)して仕上げる。
- ④ パスタ生地を伸ばし、幅広めん成形にする。(=パッパルデッレ)
- ⑤ パスタの具Aをバターで炒め白ワインで香りをつける。
パスタの具Bもバターで炒め柔らかくする。
茹で上げたパッパルデッレとパスタの具A,Bを合わせ、塩、胡椒、プレッツエーモロを加え仕上げる。
- ⑥ 鍋にバター、強力粉を入れルーを作り、牛乳、チーズを加えフンドウータを作る。
- ⑦ 器に新ごぼうのピューレを盛り付けその上に温泉卵を乗せ、パッパルデッレを周りに盛り付けルッコラを飾る。
仕上げにフンドウータをかける。