2 zaa

●こね台などに取り出し、

手でひとまとめにしてこね

②スライシーであらかたま

とまっているので、1~2分

❸生地がなめらかになっ

たら丸めてボウルへ。ラッ

プをして、常温で約30分

作り方は

動画で

チェック!!

休ませます。

でまとまります。

ます。

手打ちパスタ

トスカーナ州シエナの名物パスタ、ピチ。スライシ 一で粉を混ぜ合わせて作った生地を手で細く、長 くのばして作る麺は、もちもちとした食感です。

1 混ぜる



●スライシーに粉とぬるま 湯、オリーブオイル、塩を 入れます。



②スイッチのオン・オフを 繰り返しながら、生地全体 に水分がいきわたり、ぽろ ぽろとしたフレーク状にな るまで混ぜます。

3 のばす 4 切る



テーブルの端の下に置き ます。麺棒で生地を5mm 程度の厚さにのばします。



②表面にオリーブオイルを 塗って3cm幅に切ります。



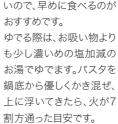
③生地の端を片手で持ち、 軽く引っ張りながらもう片 方の手でひも状にのばし ていきます。切った生地を つなぎながら、長くのばし、 テーブル下のボウルへ入 れていきます。



①ボウルの中のパスタの 端を持ち、40cmくらいの 輪状に手に巻き取ってか ら、打ち粉をまぶし、乾い たまな板や布の上へ。輪に なっている部分の両端を ハサミで切ります。



完成! この状態で冷凍保存もで きますが、匂いがつきやす いので、早めに食べるのが



渡辺さんが「せせチャンネル」に、手打ちパスタとラグーソースの作り 方の動画をアップしてくださいました。レシピはe-gohanに掲載してい ますが、生地をのばしたり、切る工程は、動画での解説が圧倒的にわ かりやすいので、ぜひご覧のうえ、手作りにトライしてください!

YouTubeで「せせチャンネル」と検索してください。

ラグーソース

野菜をたっぷり使う、トスカーナ風ラグーソー ス。スライシーでみじん切りにした野菜と、ス ライシーで挽いた2種類の肉を使います。

刻む → 炒める



●玉ねぎ、セロリ、にんじ ん、イタリアンパセリを全 部一緒にスライシーに入 れてみじん切りにします。



4肉は小さめのひと口大 に切り、スライシーで粗挽 きに。材料はどれも包丁で 切ると大変ですが、スライ シーならあっという間に完



❷みじん切りにした野菜 を中弱火で20分程度炒



❸椎茸は軸と傘に切り分 け、スライシーで粗みじん 切りに。



6②がねっとりして全体 が黄金色になったら③④ を加えて塩をふり、挽肉の 色が変わるまで炒めます。



6塩で味をととのえます。



2 煮込む



●炒めた材料にトマトの 水煮と赤ワインを加えます。 沸騰したら、枝付きのバジ リコ、薄くむいたレモンの 皮、クローブを加えて混ぜ、 ふたをしてとろ火で1時間 以上煮込みます。



②味がひとつにまとまって コクが出てきたら、レモン の皮とバジリコを取り出し、 塩で味をととのえて完成。 ゆでた手打ちパスタとよく 絡め、器に盛り付けます。



手打ちパスタ& アリオーネソース

手打ちパスタは、ニンニク、 バジルの香り高いアリオー ネソースとも相性抜群です。

詳しいレシピはこちらから → e-gohan.com

「おいしい!!」

手打ちパスタは、試食したスタッ フ全員がひと口食べて思わず 「おいしい!!」と声に出すほどのお いしさ。モチモチとした食感で、 旨味たっぷりのラグーソースとよ く絡み、とても食べごたえがあり ました。アリオーネソースも最高 でした!

