

スライシーで作る



# 手打ちパスタ

トスカーナ州シエナの名物パスタ、ピチ。スライシー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



①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 こねる



①こね台などに取り出し、手でひとまとめにしておねます。



②スライシーであらかたまとまっているので、1〜2分でまとまります。



③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分休ませます。

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、ぼろぼろとしたフレーク状になるまで混ぜます。

## 3 のばす



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。



②表面にオリーブオイルを塗って3cm幅に切ります。



③生地の手を片手で持ち、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。

## 4 切る



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、匂いにつきやすいので、早めに食べるのがおすすめです。ゆでる際は、お吸い物よりも少し濃いめの塩加減のお湯でゆでます。パスタを鍋底から優しくかき混ぜ、上に浮いてきたら、火が7割方通った目安です。



作り方は動画でチェック!!

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。

スライシーで作る



# 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。

## 1 刻む → 炒める



①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成!



②みじん切りにした野菜を中弱火で20分程度炒めます。



⑤②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。



③椎茸は軸と傘に切り分け、スライシーで粗みじん切りに。



⑥塩で味をととのえます。



トマトの水煮をなめらかにするには、バーミックス(ミンサー)でつぶすのが便利です。

## 2 煮込む



①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、ふたをして弱火で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。

もう一品!



## 手打ちパスタ&アリオネソース

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。アリオネソースも最高でした!

