

そば粉のパスタ ピッツォケリ ヴァルテッリーナ風



♡ 材料 1人前

<ピッツォケリ>

そば粉・300g
強力粉・300g
卵・3個
水・1200cc
塩、EXVオイル・適量

ピッツォケリ・50g
ちりめんじゃべつ・20g
セージ・3枚
にんにく・1片
バター・20g
トリュフオイル・適量
ゴルゴンゾーラチーズ・10g
クレマベルパエーゼ・10g
パルミジャーノチーズ・適量

♡ 作り方

<ピッツォケリの作り方>

- ①ボールに粉類を合わせ、そこに塩、EXVオイルを入れる
- ②さっくり混ぜたら、水と卵を合わせ、①の粉に入れる
- ③②を力いっぱい練り、ひとまとまりになったら、ラップでくるんで1時間ねかす。
- ④小分けした③をめん棒でのばし、切り分ける。

- ①ちりめんじゃべつ、じゃがいも、ピッツォケリを茹でる
- ②ソースをつくる。バター、にんにくのスライス、セージを弱火にかけ、香りが出たら、ゆで汁を加え、乳化させる。
- ③①をソースに加え、和えてつなぎ合わせる。トリュフオイルを2~3滴ふりかける。
- ④器に盛り、間にゴルゴンゾーラ、クレマベルパエーゼのチーズ2種を散らし、上からパルミジャーノチーズ、黒コショウ、EXVオイルをかけて完成。

♡ イケメンシェフからのアドバイス ♡



シェフ名：松本 真

そば粉にはビタミンB1、B2が豊富で、疲労回復効果あると言われています。