

小海老と茸のトマトクリームソース

— 使用材料 —

・EXヴァージンオイル	………… 大匙3～4杯	・生クリーム	………… 30～40cc
・キノコ	………… 60g	・塩、胡椒	………… 適量
・海老	………… 8～10匹	・パセリみじん	………… 適量
・白ワイン	………… 20cc	・スパゲッティ	………… 90g
・生トマト	………… 1/2個	・にんにくみじん	………… 少々

— 作り方 —

- ① お鍋にお湯を沸かし1～1.5%の塩を入れます。
- ② スパゲッティを入れ、茹でます。
- ③ フライパンにEXヴァージンオイルを入れ、キノコと塩を入れしんなりするまで炒め、にんにくみじんと小海老を入れて白ワインを加え、アルコール分をとばします。
- ④ 生トマトと生クリームを入れ、火から外しておきます。
- ⑤ スパゲッティが茹で上がる1分前にソースを温め、茹で上がったらソースと絡め、パセリと塩、胡椒で味を調えたら…

☆出来上がり☆~~☆~~

— MEMO —



粉から作る手打ち ショートパスタ

— 使用材料 —

・全卵	160g
・セモリナ粉	70g
・強力粉	170g
・塩	1g
・EXオリーブオイル	5g

— 生地を作る —

- ① ボールにセモリナ粉、強力粉、塩、EXオリーブオイルを入れます。
- ② ①に卵を加え、混ぜ合わせます。
- ③ ②の生地を押し込む様に良く練ります。
- ④ 生地の上にツヤが出て、なめらかになったところでラップをし、冷蔵庫で寝かせます。

— 生地をのばす —

- ① 生地をローラーに入れやすい厚み、大きさにします。
- ② 打ち粉をし、ローラーに通します。

*** ローラーの目盛りは、大幅に動かさないように!!**

- ③ お好みのパスタに成型したら… ☆出来上がり☆

— MEMO —



クレシェンティーナと パルマ産プロシュート

— 使用材料 —

・強力粉	250g
・ガス入りミネラルウォーター	125cc
・塩	小匙1
・ドライイースト	1.5g
・生クリーム	大匙1/2
・生ハム薄切り	適量

— 生地を作る —

- ① ボウルに強力粉、塩、イーストを入れ軽く混ぜ合わせる。
- ② ミネラルウォーター、生クリームを指先で混ぜていく
生地がまとまってきたら台にのせてなめらかになるまで練ります。
- ③ ボウルに戻して温かい場所に30～40分発酵させます。
ひとまわり大きくなればオッケー！
- ④ オープンシートにはさみ、5mmの厚さに伸ばします。
- ⑤ パイカッターで4cm角に切ります。
- * 残りはラップで密閉し、保存します。
- ⑥ 180℃の油できつね色になるまで揚げます。
- ⑦ お皿に盛り、生ハムを添えます。
生地の熱で生ハムに軽く火が入り、ちょうど良い塩加減になったら…

☆出来上がり☆

— MEMO —

