

おいしい・簡単・オシャレなお料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ59

～生パスタを打つ～

生パスタのシーフードソース



白ワインを添えて...

材料

(6～8人分)

<パスタ生地>
デュラムセモリナ粉 300g
卵 3個
塩 小さじ1/2



<シーフードソース>
にんにく 2～3かけ
オリーブオイル 大さじ2
完熟トマト 800g (4個分)
シーフードミックス 300g
コンソメ顆粒 大さじ2
塩 小さじ1/2
こしょう 適量
オレガノ 少々
ベイリーフ 1枚
生クリーム 200cc
バジルの葉 6～8枚



作り方

1 台の上にデュラムセモリナ粉を山型に置き、中央をくぼませる。そこに卵と塩を入れて、周りの粉を崩しながら次第に混ぜていく。

Point オリーブオイルを少量入れると、台や手にくっつきにくい効果が！ プラス香り付けにもgood！

2 よくこねてなめらかになったら、丸い塊にしてラップをかぶせ、30分ほど寝かせる。



3 30分たったら、包丁で6等分に切り分ける。



4 等分した生地を1cm厚さの棒状に伸ばし、それを1cm程度に切り分ける。



5 切ったものを、親指でおすようにして形作る。貝タイプの場合は、同じ要領で、フォークの先に生地を押し付ける。



6 トマトはザク切り、ニンニクはみじん切りにする。



7 深めのフライパンか浅めの鍋に、にんにくとオリーブオイルを入れ、香りが出るまで焦がさないように炒める。

Point にんにくとオイルを入れてから点火し、中火で炒めるのがコツ！ 点火のタイミングが香りの決め手！

8 にんにくの香りが出てきたらトマトを加え、煮立ってきたところへシーフードミックスを凍ったまま加える。コンソメ、塩、こしょう、オレガノ、ベイリーフを入れる。沸騰したら中火にし、10分ほど煮る。



9 別の鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら水の量の1%の塩を入れてパスタを茹でる。2～3分程度で茹で上がる。



10 8のソースに生クリームを加えてひと煮たちさせ、塩味をみて調整する。



11 10に茹で上がったパスタを絡め器に盛りつける。上にバジルを飾る。

