



【 ラグーパスタ 】

【材料】6人分

ラグー:

牛肉ミンチ 300g

豚肉ミンチ 100g

ソーセージ 100g

セロリ、ニンジン、タマネギ 300g

赤ワイン 100ml

ハーブ 1束づつ:

(ローズマリー、ローレル、タイム、セージ)

ドライポルチーニ 20g

完熟トマト 250g

ナツメグ

そら豆 400g

エクストラバージンオリーブオイル

塩・こしょう

パスタ:

小麦粉 400g

チュラム小麦粉 100g

卵 5個

パセリ 1束

【調理時間】

ラグー: 3時間

パスタ: 10分

【調理】

ラグー:

鍋に少量のオイルを入れ細かく切った野菜とハーブを入れソテーし冷やします。

次にソーセージの皮をむきミンチと一緒に鍋にくっつかないように茶色になるまで温めて、そして冷やします。

小さい鍋に赤ワインを入れ、アルコールを飛ばしながら半量になるまで温めて、そして冷やします。

野菜を肉、ワイン、みじん切りした完熟トマトとキノコ、塩、こしょうとナツメグを混ぜ合わせます。

真空パックにその他の具材を入れフュージョンシェフで設定温度 64 度で 3 時間温めます。

パスタ:

2 種類的小麦粉を卵と一緒に混ぜ、みじん切りしたパセリと少量の水で均一になるまでかき混ぜます。

むらがなくて均一な生地を作るため、ラップに包み 1 時間以上ねかします。

生地を約 3mm に伸ばします。塩の入った水で茹でてミートソースの入った鍋に投入し、最後にソラマメとまぶします。

レシピ提供: Heiko Antoniewicz シェフ
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳