



Pappardelle fatto in casa

手打ちパスタ (パッパルデッレ／幅広麺)



【材料】 2 人前

(手打ちパスタ・パッパルデッレ)

※ファッロセミ全粒粉	90g
※チェチ粉	9g
※アサクラ EVO	小さじ1/2 弱
※コンチェントラートデルマーレ	1つまみ
水(ぬるま湯)	50g



(ソース)

生椎茸	中3枚
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ1/3
豆乳	100ml
※ファッロセミ全粒	小さじ2
水	少々

※はアサクラアイテム

※コンチェントラートデルマーレはアサクラお勧めのお塩

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 144・145 ライブクッキングより

【つくり方】

- 1) ボウルにファッロセミ全粒粉とチェチ粉を入れる
- 2) 真ん中に穴をあけてその中に水、EVO、コンチェントを入れ、水際から徐々に粉をまぜる
- 3) 全体に一まとまりになり耳たぶぐらいの柔らかさになるように水の量または粉で調整する
- 4) 一まとまりになったら台の上に押し握る(手にくっつかないのがベスト)
- 5) 表面がしっとりしたら丸めてビニール袋にくるみ1時間以上寝かす
- 6) 台に打ち粉をし(極力少なく)麺棒で1mm程度に出来るだけ薄く延ばす
- 6) パスタカッターで幅広にカットする(好きな幅、形でよい)
- 7) 麺にしたら打ち粉をふったトレイやお盆などに一まとまりにする
- 8) 0.5%の塩分濃度のお湯で茹でる(5～6分)
- 9) ざるに取りあらかじめ作っておいたソースにからめる

(ソース)

- 1) 椎茸を小さめにキューブに切る
- 2) フライパンに椎茸、EVO、コンチェントを入れて火をつけ炒める
- 3) しっとりして来たらセミ全粒を加え炒め焦げ付かないように水を足しながら炒める
- 4) 豆乳を加え木べらでかき混ぜながらとろみが出てきたら OK 味をみて調える
- 5) パスタがゆで上がったならソースに加えて強火で和える