バジルとバターで焼いたトマト風味のスペルト小麦粉のパッサテッリ



調理時間: 30 min.
難易度: 難易度高

原材料 (4人)

- **原材料**
  - パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g 80 g
  - 乾燥オレガノ 1 つかみ
  - 卵 4個
  - 小麦粉 120 g
  - パン粉 120 g
  - 粉パルメザンチーズ 200 g
  - None
  - None

このレシピに使用された材料：



下準備

材料が滑らかで柔らかい状態になるまでエネルギッシュにこねる。
バターを焙り出している間に冷蔵庫で数時間ねかせる。
冷蔵庫に寝かせたドウを鍋に入れて湯煎する。
バターを潰さぬよう、表面に白い膜ができるまでそのままにする。白い膜ができたら穴の空いたおたま又はスプーンで溶けたバターの灰汁を取り除く。

バターをもう少し焙り続け、鍋の底にカゼインが沈殿するのに気がつくはずなのだがその頃、バターは深い黄色となる。
おたまですくってガーゼ又はリネンの布で覆われた濾過器に焙りだしたバターを集めて抽出する。　底に溜まったカゼインをかき散らしたりバターを混ぜないように気をつける。
ポテトマッシャーで漉して、塩を含んだたっぷりのお湯で茹で、浮かんできたらすくって、大さじ一杯の焙ったバターをフライパンに入れてバジルの葉と一緒に焼く。