

カプレーゼのラビオリ



調理時間: 35 min.

難易度: 難易度中

原材料 (2人分)

- 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 180g
 - パルミジャーノ・レッジャーノ 80g
 - モッツアレラ 1個
 - 卵入りの生パスタ 200g
 - 塩・コショウ 適量
 - バジル 適量
 - エキストラバージンオリーブオイル 適量

このレシピに使用された材料:



下準備

まず「フィリנק」の準備として、角切りにしたモッツアレラの3/4、**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(80g)、パルミジャーノ、オリーブオイル、塩、コショウをミキサーにかける。

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(100g)をオリーブオイル、ニンニク、塩、生のパルミジャーノと一緒に強火で煮込む。その間に、基本の卵入り生パスタ(小麦粉100gあたり卵1個)を薄くのばし、準備しておいた「フィリנק」をのせてから、お好みの方法で生地を閉じる。沸騰したお湯に塩を加えてラビオリを茹でる。

パッサータ ディ ポモドーロ（裏ごしトマト） トマトピューレソースを敷いた皿に盛り付け、残りのモッツアレラ、すりおろしたパルミジャーノ、生のパルミジャーノ、オリーブオイルで飾り付ける。