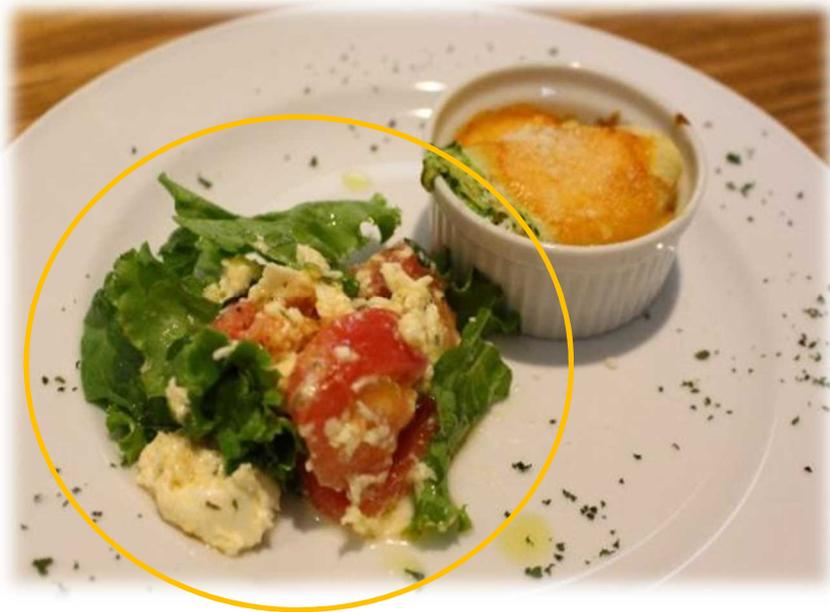


〈前菜〉 カプレーゼ（左）



【材料（4人前）】

モッツアレラチーズ	100g
トマト（M）	1.5個
バジル	4枚
オレガノ	少々
塩・コショウ	適量
オリーブオイル	適量

【作り方】

- 1 トマトは沸騰したお湯にくぐらせて湯むきする。
- 2 トマトを一口大の大きさに切り、ボウルに移す（I）
- 3 Iのボウルにちぎったバジル、オレガノ、塩・コショウ、オリーブオイルを入れよく混ぜる。
- 4 モッツアレラチーズを手でちぎりながらIのボウルに合わせ完成。

〈前菜〉 クレープのオーブン焼き（右）



【材料（クレープ生地12枚分）】

A 全卵	4個	B リコッタチーズ	250g
バター	80g	ほうれん草	150g
牛乳	600ml	全卵	1個
小麦粉	300g	パルメジャーノ（粉チーズ）	30g
塩	適量	塩	適量
トマトソース・生クリーム	適量		

【作り方】

- 1 Aの材料をボウルに入れ混ぜ合わせる。1度こして冷蔵庫で1時間寝かせる。（I）
- 2 ーほうれん草ペーストを作るー
ほうれん草を茹でて細かく刻む。Bの材料を全て合わせてミキサーで混ぜる。
- 3 ークレープ生地を焼くー
Iの生地を熱したフライパンに油を敷いてまんべんなく広げる。
- 4 焼けたクレープ生地でほうれん草ペーストを包み、4等分に切りココットに並べる。
- 5 トマトソースと生クリームをかけて170℃のオーブンで10分焼く。

〈パスタ〉 2種のラビオリ



【材料（4人前）】

パスタ生地

薄力粉	150g
強力粉	150g
全卵	2個
卵黄	3個分

ほうれん草ペースト

マスカルポーネ	250g
ほうれん草	150g
全卵	1個
パルミジャーノ（粉チーズ）	30g
塩	適量

キノコペースト

マスカルポーネ	250g
ぶなしめじ	1パック
舞茸	1パック
エリンギ茸	1パック
パルミジャーノ（粉チーズ）	50g
塩・オリーブオイル	適量

その他

トマトソース	50g
生クリーム	50g
塩	適量

【作り方】

- 1 ーパスタ生地を作るー
Aの材料をボウルに合わせて混ぜて冷蔵庫で1時間寝かせる。
- 2 ーほうれん草ペーストを作るー
ほうれん草は下茹でをして細かく刻む。材料をミキサーに入れてペースト状にする。
- 3 ーキノコペーストを作るー
ぶなしめじ、舞茸、エリンギ茸を細かく刻み、鍋にオリーブオイルを敷いてソテーする。ソテーしたキノコとマスカルポーネ、パルミジャーノ（粉チーズ）をミキサーに入れペースト状にする。
- 4 パスタ生地を伸ばしてペーストを詰めていく。

リコッタチーズと日高産豚肉のポルペッタ じゃが芋のタルト添え



【材料（4人前）】

ポルペッタ

鶏挽肉	125g
豚挽肉	125g
リコッタチーズ	240g
全卵	1個
パルミジャーノ（粉チーズ）	30g
オレガノ	適量
塩・コショウ	適量
マルサラ酒	50cc
野菜だし	120g
生クリーム	50cc

タルト（25×40のバット1台分）

じゃが芋（M）	7個
牛乳	300g
全卵	6個
パルミジャーノ（粉チーズ）	100g
強力粉	150g
塩	適量

【作り方】

ポルペッタ

- 1 Aの材料を全て合わせてハンバーグを作る。
- 2 4等分に分けて、フライパンにオリーブオイルを敷いてハンバーグを両面ソテーする。
- 3 マルサラ酒をふり、フランベして野菜だしを入れ、蓋をして火を通す。
- 4 火が通ったら生クリームを入れソース状になるまで煮詰めていく。

じゃが芋のタルト

- 1 じゃが芋は千切りにして水にさらす。
- 2 水にさらしたじゃが芋をよく水をきってボウルに入れ、他の材料もボウルに入れよく混ぜる。
- 3 バットにオーブンペーパーを敷き、混ぜたじゃが芋をバットに流し170℃のオーブンで45分焼く。
- 4 焼き上がったタルトにパルミジャーノ（分量外）を振り完成。