

Pansoti con la salsa di noci

パンソーティとクルミのソース



クルミのソース ***Salsa di noci***

材料 Ingredienti < 3 ~ 4 人分 >

- クルミ 200グラム
- パン（白く柔らかい部分） 50グラム
- ニンニク 1かけ
- 牛乳 適量
- マジョラム 適量
- 粗塩 適量
- エクストラバージンオリーブオイル 適量



作り方 Preparazione

1. パンは皮を取り、白い部分を牛乳に浸し柔らかくする。
2. クルミを1分ほどゆで、ザルに上げて軽く洗う。
3. 乳鉢でニンニクと粗塩を一緒にすり潰す。
4. クルミを少しずつ加えながらすり潰す。
5. さらにマジョラムと柔らかくしたパンも入れ、なめらかになるまですり潰す。
6. 仕上げにオリーブオイルを少しずつ入れて、ソースのなめらかさを調整する。

※乳鉢がなければ、ミキサーを使ってもよいです。

パンソーティ *Pansoti*

材料 Ingredienti < 3 ~ 4 人分 >

- ・ほうれん草、フダンソウ などの葉野菜 500グラム
- ・プレシンセーア (または リコッタチーズ) 100グラム
- ・パルミジャーノレッジャーノ (または ペコリーノチーズ) 50グラム
- ・卵 1個
- ・ニンニク 1かけ
- ・塩 適量
- ・マジョラム (または ナツメグ) 適量



作り方 Preparazione

1. 野菜を3 ~ 4分ゆでて水気を絞り、細かく切る。
2. 1とニンニクと一緒に炒め、ボウルに移しニンニクを取り出す。
3. 2にプレシンセーアと、削ったパルミジャーノレッジャーノ、卵を混ぜる。
4. 塩とマジョラム (またはナツメグ) を加え、味を調整する
5. パスタ生地の上に4をのせて包み、成形する。
6. パスタをゆで、クルミのソースとからめる。

※プレシンセーアがなければ、リコッタチーズにプレーンヨーグルト (スプーン2杯) を混ぜて入れてもおいしいです。

パスタ生地

小麦粉、水、塩を混ぜて生地を作り、30分くらい置く。

薄く伸ばし、包みやすい大きさに切る。