

ラヴィオリ ズッカクレマ

合計加熱調理時間 約 49 分

[1人分：298kcal/ 食塩相当量：0.9 g]

薄く伸ばしたパスタ生地にはき肉とポルチーニの具を包んだラヴィオリ。ほんのり甘いカボチャのソースが絶妙に合う！



分量

10人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	5分	200℃
2	コンビ	100%	7分	200℃
3	コンビ	0%	10分	200℃
4	スチーム	-	10分	100℃
5	コンビ	40%	10分	160℃
6	スチーム	-	7分	100℃

材料（10人分）

中力粉	200g
<材料a>	
塩	1g
卵（溶きほぐす）	2個
オリーブオイル	小さじ1
タマネギ（みじん切り）	200g
ニンニク（みじん切り）	12g
<材料b>	
合いき肉	200g
乾燥ポルチーニ（水で戻す）	15g
オリーブオイル	大さじ1
塩	2g
小麦粉	大さじ2
<材料c>	
コンソメ：顆粒	小さじ1
水	100cc
白ワイン	大さじ2
牛乳	50cc
こしょう	少々
スライスチーズ	2・1/2枚
カボチャ：皮なし（4～5cm角に切る）	500g
<材料d>	
牛乳	200cc
水	200cc
コーンスターチ	小さじ2
コンソメ：顆粒	小さじ1
塩	2g
イタリアンパセリ	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・乾燥ポルチーニは粗みじん切りする。
- ・スライスチーズは1枚を4等分の三角形に切る。

作り方

1. ボールに中力粉を入れ、<材料a>を加えてフォークで混ぜ、粉と卵がほほ混ぜあってボールの内側がキレイになるまで手で5分程こねる。打ち粉（分量外）をした台に取り出し、なめらかになるまでこね、ラップで包んで冷蔵庫で1時間以上寝かせる。
2. 1の生地を打ち粉（分量外）をした台にのせて平らに伸ばし、パスタマシンの大きい目盛りから生地を通し、順次目盛りを小さくして何度か繰り返して伸ばし、約13cm角に切る。（20枚）
3. 65mmのホテルパン1枚にタマネギ、ニンニクを入れ、混ぜ合わせて広げ、【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出して<材料b>を入れて混ぜ、【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、ホテルパンを斜めにして余分な油を寄せ、キッチンペーパーなどで取り除く。
6. 5のホテルパンに小麦粉を振り混ぜ、<材料c>を入れて混ぜ、【設定3】で予熱後、加熱する。
7. 加熱完了後、6のホテルパンを取り出し、20等分にする。
8. 2の皮に7のたね、スライスチーズをのせて三角に折り、端を押さえてラヴィオリカッターで縁を切り、20mmのテフロン加工ホテルパン3枚に並べ、霧吹きで全体をしめらせる。
9. 65mmの穴あきホテルパン1枚にカボチャをのせて、【設定4】で予熱後、加熱する。
10. 加熱完了後、9のホテルパンを取り出す。
11. 10、<材料d>をミキサーにかけ、65mmのホテルパン1枚に入れて【設定5】で予熱後、加熱する。
12. 加熱完了後、11のホテルパンを取り出す。
13. 8のホテルパンを【設定6】で予熱後、加熱する。
14. 加熱完了後、13のホテルパンを取り出して器に盛り、12のカボチャソースをかけてイタリアンパセリを添える。



調理ポイント

- ◆ラヴィオリの生地はパスタマシーンを使用して番号順に薄く伸ばし、正方形に切ること。
- ◆カボチャソースが固い場合は牛乳などで伸ばすとよい。