

ポワローとサルシッチャのファルファッレ

合計加熱調理時間 約 40分

[1人分：651kcal/食塩相当量：1.4g]

ポワローとサルシッチャの旨味が、クリームソースに溶け込みます。



材料（12人分）

ポワロー（縦半分に切って薄切り）	800g
ニンニク（みじん切り）	30g
オリーブオイル	大さじ3
サルシッチャ：生ソーセージ	10本
	(520g)
小麦粉	20g
<材料a>	
生クリーム	500cc
牛乳	500cc
白ワイン	大さじ2
コンソメ：固形	3個
ファルファッレ	800g
パルメザンチーズ：塊（すりおろす）	24g
粗びき黒こしょう	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。

分量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	5分	180℃
2	コンビ	100%	5分	180℃
3	コンビ	100%	30分	160℃

下ごしらえ

- ・サルシッチャは皮から出して手でちぎる。
- ・ファルファッレは指定より少し長めに茹でる。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚にポワロー、ニンニクを入れてオリーブオイルを回しかけ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、サルシッチャ、小麦粉を入れて混ぜ合わせ、【設定2】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、<材料a>を入れてフタをし、【設定3】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、ファルファッレを入れて混ぜ合わせる。
5. 器に4を盛ってパルメザンチーズ、粗びき黒こしょうを散らす。



調理ポイント

◆ファルファッレはペンネやスパゲティなど、他のパスタで代用可。