

■材料（4人分）

◆リビエーノ

栗マロンカボチャ	200g
アマレッティ	5枚
リンゴジャム	10g
おろし生姜	小さじ1
パルミジャーノレジャーノ	20g
ナツメグ	少々
◆パスタ生地	
強力粉	200g
卵	2個
塩	ひとつまみ
◆ソース	
バター	40g
セージの葉	4枚



ここがポイント！



北イタリア、マントヴァ地方の郷土料理

今回は生パスタにかぼちゃを詰めた、マントヴァの郷土料理のご紹介です。ポイントはアマレッティとリンゴジャムとおろし生姜を入れるところです。アマレッティはイタリアのビスケットのような焼き菓子で小麦粉の代わりにアーモンドプードルを使っているのでザクザクとした食感とアーモンドの香りが特徴です。本来はモスタルダという果物や野菜をシロップで煮てマスタードエッセンスを加えたピリッと辛いものを使うのですが、今回は手に入りやすいリンゴジャムとおろし生姜を使用しました。

- 強力粉を広げてフォンターナ（泉のような形）を作り、その中に卵と塩を入れてフォークで粉と卵液をかきまぜていく。
- 表面がなめらかになるくらいまでしっかり生地を練る。ラップに包み、1時間ほど生地を寝かせ
- カボチャは蒸して、皮をむいてつぶしておく。アマレッティはフードプロセッサーで砕いてお
- 3にリンゴジャム・おろし生姜・パルミジャーノレジャーノ・ナツメグを加えて混ぜておく。
- 2の生地をパスタマシーンか麺棒で薄く延ばす。
- 伸ばしたパスタ生地に4のリビエーノを小さじ1くらいずつ乗せて、その上にパスタ生地をかぶせて手でくっつけてからパスタカッターで切り分ける。
- フライパンにバターを溶かし、弱火でセージを炒める。
- ラビオリを茹で、浮かんできたら⑦のソースに入れてあえてできあがり。



1.フォンターナをつくる



2.パスタ生地を休ませる



6.リビエーノを乗せる



6.ラビオリをカットする

ばん くみこ先生のコメント☆

生パスタはモチモチしていてコシがあり、一度作るとまた作りたくなります。卵入りパスタの場合は、100gの強力粉に対して卵1個と覚えておくとよいでしょう。パスタにしてから冷凍も可能ですので、時間のある時に生パスタ作りに挑戦してみたいかと思いますが、今回は栗のような上品な甘さと、ホクホクとした食感をあわせもつ、人気のブランドカボチャ「栗マロン」を使ってみました。