

◎ きのこのクリームパスタ ◎

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

ポルチーニの旨みを加えたクリームパスタは簡単に本格的な味を楽しむことができます。たっぷりのきのこを加えて秋の味覚を満喫しましょう。

■材料（2人分）

スパゲッティ	200 g
A湯	2 l
A塩	20 g
乾燥ポルチーニ	5 g
B水	100 ml
しめじ	100 g
エリンギ	50 g
ベーコン	50 g
タイム	2枝
オリーブオイル	大さじ1
白ワイン	大さじ2
生クリーム	100 ml



■ ポイント！ ■

ポルチーニの戻し汁とベーコンからしっかりと旨みが出てきますのでブイヨンを使わなくても美味しくできるレシピです。ソースを軽くフツフツという火加減で煮ることで、生クリームは舌あたりよく、キノコの香りがソース全体に入ってきます。急いで強火にすると美味しく半減です。ソースの仕上がりは少しとろみがつき始めてくるくらい。パスタを加えるとパスタの粉気がソースに加わって濃度が付きます。逆算するとよいでしょう。

■ ポルチーニ茸 ■

秋を代表するキノコのひとつ。天然キノコを採取するため貴重で一時しか収穫ができない。日本でもレストランや百貨店のイタリア展などに秋限定で流通します。一般の方が入手しやすいのは乾燥品。生のものとは食感も風味も異なりますが戻して使うと豊かな香りと旨みがあり深い味わいを楽しむことができる優れたもの。生のような食感は楽しめないため、エリンギを手で割いて加えることで食感を近づけるレシピに仕上げました。

*写真 乾燥のポルチーニ(フランスではセップといいます) レストランで修業していた時は毎日大量のポルチーニが山から届いていました。



- 1 乾燥ポルチーニをBの水に20分漬けて戻す。1cm幅に切る。戻し汁は茶こしで濃し、とっておく。
- 2 しめじはイシツキを落とし、長いものは長さを半分に切り、ほぐしておく。ベーコンは1センチ幅に切る。エリンギは長さ4cmに切り、1・5cm幅に手でほぐす。

フライパンにオリーブオイル・ベーコンを入れ中火にかける。ベーコンがチリチリしてきたらタイムを入れ、緑色が鮮やかになったらタイムをとりだす。(油が跳ねることがあるので気を付けてください)
- 3 しめじ・エリンギ・ポルチーニを加え強火で炒める。キノコの香りが出てきたら白ワインを加えて一煮立ちさせる。ポルチーニの戻し汁・生クリームを加え、軽くフツフツする火加減で何度も混ぜながら8分加熱。塩・コショウで味を整える。
- 4 鍋にAを沸かしスパゲッティをアルデンテに茹でる。ザルに上げ、よく湯を切り、③のフライパンに加える。フライパンを大きく動かしソースをパスタに吸わせる。
- 5 に盛り付け、上に②で取りだしたタイムを添える。タイムは食卓で葉を散らして食べるとよい。

■シトロン先生からのお知らせ■

◆豆腐マイスター講座を開講いたします！11月4日&25日

詳細は<http://mytofu.jp/meister/kanagawa-5/>