

# パスタ

2017/09/08

もちもちした食感が楽しめる生パスタと、キノコベースの2種類のソースを作ります。  
また、キノコで作ったパテも用意します。

## パスタの作り方

小麦粉と卵だけで作るのので、ゆでたときにもちもちした食感になる。  
冷凍しておけば、作り置きできる。

### 材料（6人分）

強力粉： 400g  
卵： 4個  
水： 適量（必要なら）

1. 粉をこねる台、または、大きいボールに粉を置き、真ん中を大きくくぼませる
2. 粉のくぼみに卵を入れて、最初は菜箸などでこねていく
3. ある程度まとまったら手で、手に付かなくなるまでこねる  
（どうしてもまとまらないようなら、ほんの少しだけ水を足す）
4. まとまったら10分間こねる
5. いくつかの塊に分けて乾燥を防ぐためにラップをして10分間休ませる
6. 麺棒で適当な厚さまで伸ばし、適当な幅で切る  
（折りたたんだり、巻いたりすると切りやすい）
7. 切ったものに打ち粉（小麦粉：分量外）をまぶして、全体にほぐしておく

## 木こりのパスタソース

キノコは、しっかり炒める。  
炒めていると、最初は油を吸った状態になるが、さらに炒めて、キノコ自体の水分が  
出きって、全体にねっとり絡み合うような状態になるまで炒める。

### 材料（パスタソース5人分）

シイタケ： 5～10枚  
エノキ： 1束  
マイタケ： 1束  
ブナシメジ： 1束  
トマト水煮缶： 1缶  
オリーブオイル： 大さじ3  
ニンニク： 1片  
輪切り唐辛子： 少々  
塩： 少々  
コショウ： 少々

1. キノコの石づきの部分は外す
2. シイタケは5cmの千切り、エノキ・ブナシメジは5cmの長さにざく切りにする
3. マイタケは握りつぶすようにして、全体を細かくちぎる
4. フライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたニンニク、唐辛子を入れて火にかける
5. ニンニクの香りが立ってきたら、キノコを入れて炒める
6. 強めの中火で、焦げ付かないように混ぜながら、水分がなくなるまで炒める
7. トマト水煮のトマトを泡立て器などでつぶしてからフライパンに加える
8. ややとろみが付くまで水分を飛ばして塩・コショウでやや強めに味を調える
9. ゆでたパスタを入れて、水分をパスタに吸わせるように全体を絡める

## キノコの和風パスタソース

木こりのソースと同様、キノコはしっかり炒める。  
炒めたあとで、しょう油などで味を調え、パスタのゆで汁を入れてパスタソースに仕立てる。

### 材料 (パスタソース 5人分)

シイタケ： 5～10枚  
エノキ： 1束  
マイタケ： 1束  
ブナシメジ： 1束  
オリーブオイル： 大さじ3  
ニンニク： 1片  
細ネギ： 1本  
輪切り唐辛子： 少々  
しょう油： 大さじ2  
塩： 少々  
コショウ： 少々  
パスタのゆで汁： 250mL程度

1. キノコの石づきの部分は外す
2. シイタケは5cmの千切り、エノキ・ブナシメジは5cmの長さにざく切りにする
3. マイタケは握りつぶすようにして、全体を細かくちぎる
4. フライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたニンニク、唐辛子を入れて火にかける
5. ニンニクの香りが立ってきたら、キノコを入れて炒める
6. 強めの中火で、焦げ付かないように混ぜながら、水分がなくなるまで炒める
7. しょう油を鍋肌から入れ香りを出す
8. パスタのゆで汁を入れて塩・コショウでやや強めに味を調える
9. ゆでたパスタを入れて、水分をパスタに吸わせるように全体を絡める
10. ネギを小口切りにして、盛り付けたパスタに散らす

## キノコのパテ

本来はパルミジャーノの廉価版であるグラナパダーノというチーズを使うが、今回は入手しやすさも考えて、クラフトのパルメザンチーズを使って作る。  
また、生クリームも、バターと牛乳で代用して作ってみる。

### 材料(5人分)

エリンギ、マッシュルーム、マイタケ、ブナシメジ： 各100g程度  
オリーブオイル： 大さじ2  
ニンニク： 1片  
ローリエ： 1枚  
白ワイン： 120mL  
バター： 30g  
牛乳： 90mL  
(バター+牛乳 または 生クリーム： 120mL)  
パルメザンチーズ： 80g

1. キノコは石づきの部分を取り、シイタケは5cmの千切り、他のキノコは手で細かくちぎる
2. ニンニクはみじん切りにする
3. フライパンにオリーブオイル・ニンニク・ローリエを入れ、香りが出るまで加熱する
4. キノコを入れて、塩・コショウをふって炒める
5. 色が変わって火が通ったら、強火にして白ワインを入れアルコールを飛ばす
6. バターと牛乳を入れて弱火にし、とろみが付くまで炒める
7. フライパンを火から下ろしてローリエを外し、触れるくらいになるまで冷ます
8. フードプロセッサでペースト状になるまでつぶす
9. パルメザンチーズを入れてさらによく混ぜる
10. 塩で味を調える

(以上)