

# そら豆のラビオリパスタ

## 材料 (2人分)

パスタシート 7cm角	28枚
鶏のむね肉	150g
そら豆	600g
パルミジャーノチーズ	60g
ペコリーノチーズ	100g
生クリーム	70g
松の実	20g
マジョラム	1本程度
チャービル	1本程度
塩・コショウ	適量



## 作り方

1. 鶏むね肉をこまかく切り、塩、コショウをして軽く焼く。
2. 鶏むね肉、ゆでて薄皮をむいたそら豆、パルミジャーノチーズ、塩、コショウをフードプロセッサーにかける。
3. 混ぜ合わせた具材(フィリング)をパスタシートの中央に大きじ1程度のせ、上から別のシートをかぶせる。
4. パスタを合わせた部分をはがれないようにしっかり押さえてから、5~7cmくらいで好みの形にカットする。(ラビオリの作成)
5. ペコリーノチーズ、生クリーム、塩、コショウ、マジョラム、チャービル、松の実をフードプロセッサーにかける。
6. 6分以上茹でたラビオリにソースをかけて盛り付ける。