

ブロッコリーとパンのラビオリ

材料 (2人分)

| | |
|------------|--------|
| パスタシート | 20枚 |
| ブロッコリー | 300g |
| バター | 60g |
| 食パン | 2枚 |
| エシャロット | 1本 |
| 卵黄 | 1個 |
| 牛乳 | 適量 |
| ナツメグ | 少々 |
| 塩・コショウ | 適量 |
| パルミジャーノチーズ | 大さじ2〜3 |



作り方

1. 適当な大きさにカットしたブロッコリーをさっと茹で、塩をふってバター(20g程度)で炒める。
2. 耳をのぞいた食パンを牛乳にひたして軟らかくする。余分な牛乳は絞っておく。
3. 炒めたブロッコリー、エシャロット、パン、卵黄、パルミジャーノチーズ大さじ1をプロセッサーにかける。
4. 塩、コショウ、ナツメグで味をつけつつ、フードプロセッサーにかける。
5. 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さじ1程度のせ、上から別のシートをかぶせる。
6. 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)
7. 6分以上茹でたラビオリを溶かしたバター(40g程度)とあえ、パルミジャーノをたっぷりかけて盛り付ける。