

鶏もも肉と生ハムのラビオリパスタ

材料 (2人分)

パスタシート	20枚	パルミジャーノチーズ	50g
鶏もも肉	150 g	ひよこ豆	30g
セロリ	1/4本	野菜のブロード(だし汁)	300cc
エシャロット	1本	オリーブオイル	適量
セージ	少々		
塩・コショウ	適量		
生ハム	30g		
パセリ	少々		



作り方

1. 鶏もも肉はダイス状にカットしソテーする。
2. セロリ、エシャロットを適当な大きさにカットし、セージ、塩、コショウと共に鶏肉に加えて炒める。
3. 炒めた材料と、生ハム、パセリ、パルミジャーノチーズをフードプロセッサーにかける。
4. できたフィリング(具材)を、7 cm角程度のパスタシートの中央に大きじ 1 程度のせ、別のシートを上からかぶせ、好みの形にカットしてラビオリにする。
5. ひよこ豆に野菜のブロード300ccを加えて 2 0 分ほど煮ておく。
6. 6分以上茹でたラビオリと豆と野菜のブロードを加えて軽く加熱する。
7. お皿に盛り付けソテーしたほうれん草を添える。