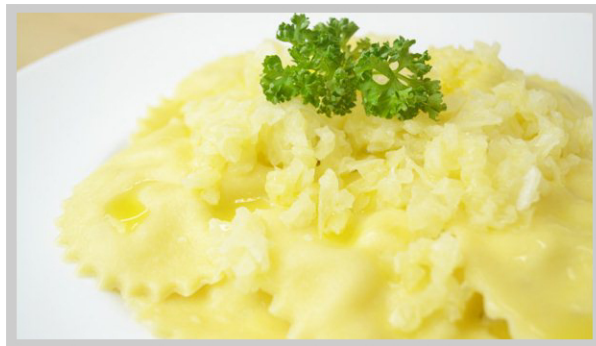


鶏とチーズのラビオリ


PRIMA PASTA

材料 (2人分)

パスタシート(A4サイズ)	2枚
鶏むね肉	100g
玉ねぎ	1/4個
卵白	40g
パルミジャーノチーズ	20g
塩・コショウ	適量
白ワイン	50cc
オリーブオイル	大さじ2



作り方

1. 鶏むね肉はさっと蒸して、一口大にカットする。
2. 鶏肉を卵白、パルミジャーノチーズ、塩、コショウとあえる。
3. 7cm角にカットしたパスタシートの中央に鶏肉をのせ、別のシートで上から被せる。
4. パスタがはがれないように強く抑え、好みの形にカットしてラビオリを作る。
5. フライパンでみじん切りにした玉ねぎを炒め、白ワインを加えて煮詰める。
6. 6分ほど茹でたラビオリを加え、オリーブオイルを絡めて盛り付ける。