

鶏とほうれん草のラビオリ

材料 (2人分)

| | | | |
|---------------|------|---------|------|
| パスタシート | 20枚 | ホールトマト | 150g |
| 鶏もも肉 | 150g | オリーブオイル | 大さじ2 |
| タイム | 1枝 | 生クリーム | 20cc |
| エシャロット | 1/2個 | 塩・コショウ | 適量 |
| 白ワイン | 適量 | | |
| 【A】ほうれん草 | 40g | | |
| 【A】パルミジャーノチーズ | 20g | | |
| 【A】ナツメグ | 少々 | | |
| 【A】塩・コショウ | 適量 | | |



作り方

1. 鶏もも肉は一口大にカットし、みじん切りのエシャロット、一枝分のタイムを加えてこんがり焼く。
2. 白ワインを加えてアルコールを飛ばす。
3. ラビオリに入れるフィリング(具材)を作る。タイムを取り除いた鶏肉に【A】の材料(ほうれん草、塩、コショウ、ナツメグ、パルミジャーノチーズ)を加えフードプロセッサーにかける。
4. 3.のフィリングを5~7cm角にカットしたパスタシートの中央に大さじ1程度のせ、三角形に折り重ねる。
5. 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6分ほど茹でる。
6. ホールトマトをつぶしながら軽く煮詰めて、生クリームを加えて塩、こしょうで味を整える。
7. 茹でたラビオリとソースを合わせて、1分ほどフライパンで加熱し味を馴染ませてからお皿に盛り付ける。