

リコッタチーズのラビオリ

材料 (2人分)

パスタシート	20枚
リコッタチーズ	100g
ペコリーノロマーノ	50g
パルミジャーノ	20g
卵黄	1/2個
マジョラム	少々
塩・コショウ	少々
バター	50g
セージ	1枝



作り方

1. パスタシートは7cm角程度の大きさにカットしておく。
2. リコッタチーズ、ペコリーノロマーノ、すりおろしたパルミジャーノを混ぜ、卵黄、マジョラム、塩、コショウを加える。
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さじ1程度のせ、4辺に水または卵白を塗ってパスタ同士がくっつき易くなるようにし、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、好みの形にカットする。
5. 出来上がったラビオリを沸騰したお湯で6分ほど茹でる。
6. フライパンにバターを溶かし、セージを加えて香りを立たせる（バターソース）。
7. 茹でたラビオリをバターソースに加え、味を馴染ませてからお皿に盛り付ける。