

リコッタチーズ・ほうれん草・グラナ・パダーノを詰めたトゥッフオリ
石垣牛を使用したラグー“ナポレターノ”と共に

*Tuffoli Pasta Mancini ripieni con ricotta spinaci e Grana Padano,
ragu di carne alla napoletana*

【材料】

《ナポリ風ラグーソース》 (5~6人分)

牛ランプかたまり肉……1kg
豚バラ肉 (角切り) ……100g
仔牛の内モモ肉 (角切り) ……100g
ニンニク (潰す) ……3片
タマネギ (みじん切り) ……2個
オレガノ (ドライ) ……適量
バジリコ (フレッシュ、葉のみ) ……1枝
タイム (フレッシュ、葉のみ) ……1/3枝
赤ワイン……1/4本
ホールトマト……1L
水……1L
トマトペースト……大さじ2
唐辛子……1本
仔牛の骨と豚骨のフォン……1L
塩、コショウ……各適量

【作り方】

① 鍋にオリーブ油とニンニクを入れて弱火にかけて香りを出す。ニンニクを取り出す。
② タマネギを加え、甘味が出るまでゆっくりと炒める。
③ ハーブ類を細かく叩く。②に加えて香りを移す。
④ 肉各種を加えて軽く炒める。赤ワイン、ホールトマト、水、トマトペースト、塩、唐辛子、フォンの順に加えて2~3時間煮込む。牛肉が柔らかくほぐれたら、塩、コショウで味を調える。

【材料】《詰め物》 (5~6人分)

リコッタチーズ……250g
ほうれん草 (茹でる) ……100g
ペコリーノチーズ……100g
卵黄……3個分
塩、コショウ……各適量

【作り方】

① リコッタチーズの水分が多い場合は軽く水を切っておく。ほうれん草は水気を絞り、粗みじんに切る。
② ボウルにすべての材料を入れて混ぜ合わせる。塩、コショウで味を調える。

【材料】《パスタ》 (2人分)

パスタマンチーニ/トゥッフオリ……8個
オリーブ油……適量

【作り方】

① トゥッフオリを1%程度の塩を加えた湯で約15分茹でて水気を切る。
② オリーブ油を全体にまぶし、常温で冷ます。

【仕上げ】

① トゥッフオリに詰め物を隙間なく詰める。スチームコンベクションオーブンに入れて8~9分加熱する。
② 鍋にラグーソースを入れて温める。
③ 皿に②のソースを引き、1を盛り付ける。
④ おろしたグラナパダーノチーズ、イタリアンパセリのみじん切り (共に分量外) をふりかける。お好みでエディブル・フラワーを飾る。

