

イタリアのおばあちゃん風手作りパスタ アマトリチャーナ & ミモザサラダ

♥ ミモザ風サラダ



<材料>

レタス…1個 きゅうり…1本 卵…4個

※ドレッシング EXバージンオリーブ油…90cc リンゴ酢…30cc

砂糖…小さじ1/2 塩・コショウ…適量

<作り方>

1. ドレッシングの材料をビンなどに入れてシェイクする。
2. レタスは洗って水にさらす。
きゅうりは輪切りにする。
3. 卵は水からゆでる。(少々塩と酢を入れる)
さいばしでかき混ぜながら、沸騰してきたら、
中火で12分ゆで、氷水に落として、冷ましてカラをむく。
白身と黄身に分け、それぞれ、みじん切りにする。
4. レタスを手でちぎり、きゅうりと白身をあわせ、
お皿に盛り、1のドレッシングをかけ、
みじん切りにした黄身をのせる。



アマトリチャーナ（トマトとベーコンのショートパスタ）

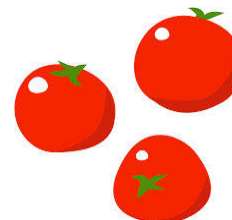


<材料> 4人分

強力粉…200g 片栗粉…20g 水…110 cc 打ち粉（強力粉）
ベーコン…200g 玉ねぎ…200g トマトの水煮缶…360 cc
チキンブイヨン…90 cc EXバージンオリーブ油…適量
粉チーズ…適量 塩・コショウ…適量

<作り方>

1. ベーコンは棒切り、玉ねぎは薄切りにする。
お湯 90 cc にチキンブイヨン（小さじ 1）を溶かしておく。
2. 大き目のボールに強力粉・片栗粉・水を入れ、よく混ぜ合わせ、20 分常温で置く。
3. 鍋にオリーブ油を入れ、ベーコンと玉ねぎをよく炒めトマトの水煮缶とチキンブイヨンを注ぎとろみが出るくらいまで煮込んでいく。
4. 2 を 20 分おいたら、生地を少しずつ取って、ショートパスタの形にする。
大き目の鍋にお湯を沸かし、1 パーセントの塩を入れ、ショートパスタをゆでる。
5. ゆでたパスタに煮込んだソースをよくからめ、塩コショウで味をととのえ、オリーブ油をあえてお皿に盛り、お好みでチーズをかける。



<材料>4人分×6テーブル と 先生のデモ用4人分 で 28人分

★アマトリチャーナ

強力粉…200g		1400g+打ち粉
片栗粉…20g		140g
水…110 cc (計っておく)		
ベーコン…200g スライス		1400g
玉ねぎ…200g (1個)		7個
ホールトマトの水煮缶…360 cc (1.5缶)		10.5缶
チキンブイヨン…90 cc 顆粒		1袋
オリーブ油		1000 cc
粉チーズ		2個
塩		1 kg
粗びきコショウ…適量		2本

★サラダ

レタス…1個 (大は半分)		中7個
きゅうり…1本		7本
卵…4個		3パック
オリーブ油…90cc	上と同じ	
穀物酢…30cc		300 cc
砂糖…少々		少し
塩	上と同じ	
粗びきコショウ…適量	上と同じ	
氷		2~3袋

【手順】

- ①ショートパスタの粉をこねて20分おく
- ②ゆで卵を作って、氷水で冷ます
- ③サラダのきゅうりは輪切り、レタスは手でちぎり、冷蔵庫で冷やす
パスタソースのベーコン、玉ねぎを切る
- ④ソースを作り、煮込む
- ⑤パスタを成形する
お湯を沸かす
- ⑥パスタをゆでる
サラダの野菜、卵の盛り付け
- ⑦ソースとパスタをあえて盛り付け

【器具準備】7テーブル

- バット（材料分け）（パスタ）・・・14
- まな板・・・7
- 包丁・・・13
- ボール大（野菜用）・・・7
- ボール大（パスタ用）・・・7
- ボール中（ゆで卵用）・・・7
- 鍋・・・7
- ざる・・・7
- フライパン・・・7
- 油切のお玉・・・7
- お玉・・・7
- 菜ばし・・・7
- 木べら・・・7
- 計量カップ・・・7

【試食用食器】

- パスタ用大皿・・・26
- サラダ皿・・・26
- コップ・・・26
- フォーク・・・26
- スプーン・・・26
- ドレッシング用器・・・7

【その他】

アルコール除菌 ラップ 布巾 ペーパータオル ゴミ袋・ポリ袋	※えびさわさん在庫を確認してください。
--	---------------------

- 名札
- 名前記入表
- 領収書
- アンケート
- 散歩ハガキ
- ボールペン
- カメラ
- お茶