

< マスカルポーネクリーム ～ デザート風パスタ ～ >

【材料】（2人前）

・ココアパスタ	1食分（100g）※	★水	50cc
・塩（ボイル用）	茹で湯に対して1%	★塩	ひとつまみ
★マスカルポーネチーズ	50g	※水と塩は茹で湯で代用可能	
★生クリーム	40cc	・ナッツ類	10g
★白ワイン	15cc	・蜂蜜（別添え）	大さじ1
★バター	5g		

【調理方法】

- ①★をフライパンに入れ、マスカルポーネチーズが溶けるまで火にかける。
 - ②塩分濃度1%の茹で湯で『ココアパスタ』を1分30秒茹でる。
 - ③『ココアパスタ』が茹で上がる20秒前に①に火をつける（ソースを沸騰した状態にする）。
 - ④茹で上がった『ココアパスタ』を③に投入する。
 - ⑤かき混ぜずに30秒間ソースを吸わせる（1度ひっくり返し両面吸わせる）。
 - ⑥皿に盛り付け、砕いたナッツ類を上からかけて完成。
- ※お好みで別添えの蜂蜜をかけてお召し上がりください。



※提供方法

ココアパスタを1食分（100g）を2人前として使用し、デザート風パスタとして提供するのがおすすめです。1人前（パスタを50g）で作る場合は、材料全てを半量にしてご対応ください。

< 淡路島ポークラガーの燻製バター風味 >

【材料】（1人前）

・ココアパスタ	1食分（100g）	★ドライトマト	5g
・塩（ボイル用）	茹で湯に対して1%	★クルミ（軽く砕いておく）	3個
★ポークラガー	120g	・ルッコラ	10g
★ブロード	100cc	・燻製バター（乳化用）	10g
★昆布だし	60cc	・ブラックペッパー	適量
★アーリオオーリオ	10cc	・パルミジャーノチーズ（別添え）	適量

【調理方法】

- ①★をフライパンに入れ、水分量が110ccになるまで煮詰める。
 - ②塩分濃度1%の茹で湯で『ココアパスタ』を1分30秒茹でる。
 - ③『ココアパスタ』が茹で上がる20秒前に①に火をつける（ソースを沸騰した状態にする）。
 - ④茹で上がった『ココアパスタ』とルッコラを③に投入する。
 - ⑤かき混ぜずに30秒間ソースを吸わせる（1度ひっくり返し両面吸わせる）。
 - ⑥火を止め燻製バターを入れて、フライパンを振りながら10回混ぜて乳化させる。
 - ⑦お皿に盛り付けて、ブラックペッパーを振りかけて完成。
- ※お好みで別添えのパルミジャーノチーズをかけてお召し上がりください。



【ポークラガーの作り方】

★豚ミンチ	1kg	①★を1%の塩でマリネする。
★豚モモ（1cm角）	500g	②野菜（玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく）と1cm角にカットして甘みがでるまでじっくり炒める。
・ブロード	500cc	③★と②合わせ、ブロード・昆布だしを入れて1時間～1時間30分ほど煮込む。
・昆布だし	500cc	
・玉ねぎ	1個（大）	
・にんじん	1本（大）	
・セロリ	1個	
・にんにく	3片	