

## 【DEEP PASTA ディープパスタ】目次

### はじめに

調理を始める前に 本書で使用している基本素材等について

### 生地作り

#### Aグループ セモリナ粉入りの黄色生地

- A-1 基本の黄色生地
- A-2 ホウレン草を打ち込んだ生地
- A-3 トマトを打ち込んだ生地
- A-4 サフランを打ち込んだ生地
- A-5 ココアを打ち込んだ生地

#### Bグループ 詰めものパスタ用の黄色生地

- B-1 基本の黄色生地
- B-2 イカスミを打ち込んだ生地
- B-3 オリーブを打ち込んだ生地

#### Cグループ ビゴリ用の白生地

- C-1 基本の白生地
- C-2 黒コショウとトウガラシを打ち込んだ生地  
ビゴリの成型

#### Dグループ 卵なしの生地

- D-1 トロフィエ用の生地
- E-1 ピッツォケリ用の生地
- F-1 エイヒレのラヴィオリ用生地
- G-1 ハンカチ・パスタの生地

### 生地をのばす

機械でのばす / 手でのばす

### パスタの保存

## パスタ料理のスペシャリテ

### ロングパスタ

1. タリアテッレ  
ポルチーニ茸のタリアテッレ
2. サフラン風味のタリアテッレ  
オッソブーコで和えたサフラン風味のタリアテッレ
3. マッケローニ・キターラ  
仔羊と赤ピーマンのマッケローニ・キターラ
4. ローズマリーのパッパルデッレ  
ローズマリーのパッパルデッレ イノシシの煮込み和え ルコラ添え
5. タヤリン  
アルバ産白トリュフのタヤリン
6. イカスミを打ち込んだタリオリーニ  
イカスミを打ち込んだタリオリーニ ズワイガニと野菜の細切りソース和え
7. トウガラシを打ち込んだちぢれラザネッテ  
トウガラシを打ち込んだちぢれラザネッテ 内臓の煮込み和え
8. ナストリ  
アカザエビと海の幸のナストリ
9. スパゲッティ・キターラ  
ワタリガニとポルチーニ茸 プロヴォローネ和えスパゲッティ・キターラ
10. ビゴリ  
カサゴと海の幸のスープ和え ビゴリ
11. イカスミを打ち込んだビゴリ  
イカスミを打ち込んだビゴリ、赤ムツと海の幸、ポルチーニ茸の紙包み焼き
12. サフラン風味のビゴリ  
サフラン風味のビゴリ アサヒガニとグリーンピース、ソラマメ和え、  
トレヴィーゾのオープン焼き添え
13. 全粒粉のビゴリ  
鳩とキノコ、オリーブ和え 全粒粉のビゴリ
14. トレネッテ  
アオリイカの墨煮とオリーブ、ケイパー、香草のペースト和え トレネッテ
15. ラガーネ  
ラガーネのエジプト豆、ポロネギ、ルコラ和え 生ハム添え

## ショートパスタ

16. パスタ・クアドレッティーニ  
トリッパと黒キャベツのミネストラ パスタ・クアドレッティーニ
17. ローズマリーのマルタリアーティ[1]  
スペルト小麦、ウズラ豆のスープとローズマリーのマルタリアーティ
18. ローズマリーのマルタリアーティ[2]  
ウズラ豆とパスタのスープ ヴェネト風
19. ファルファッレ  
ウサギと賀茂ナスのラグー和え ファルファッレ
20. ガルガネッリ  
鴨のローストソースとカルチョフィ和え ガルガネッリ
21. コルツェッティ  
カイワリと海の幸、ローストフルーツマト和え コルツェッティ 松の実添え
22. トルキオで作ったマカロニ  
トルキオで作ったマカロニ 馬肉の煮込み和え
23. トロフィエ  
トロフィエのバジリコ・ペースト和え
24. オレッキエッテ  
オレッキエッテのチーマ・ディ・ラーパ和え イワシのマリネのソテー添え
25. チカティエッリ  
活けアワビとカラスミ和え チカティエッリ
26. ピッツォッケリ  
ヴァルテッリーナ風ピッツォッケリ

## 詰めものパスタ

27. トルテッリ[1]  
イチジクのトルテッリ  
ゴルゴンゾーラ・クリームとバルサミコ風味のイチジクのソース
28. トルテッリ[2]  
山ウズラの煮込み和え ジャガイモのトルテッリ
29. ピアチェンツァ風トルテッリ  
ハウレン草とリコッタ・チーズのピアチェンツァ風トルテッリ
30. ブラックオリーブを打ち込んだトリアンゴリ  
ブラックオリーブを打ち込んだ伊勢海老のトリアンゴリ

31. ラヴィオローネ  
フォンドゥータと卵を詰めたラヴィオローネ アルバ産白トリュフかけ
32. 全粒粉のラヴィオリ  
キジを詰めた全粒粉のラヴィオリ アルバ産白トリュフ添え
33. アニョロツティ  
アニョロツティ・プリンのパスタ包み フォンドゥータとチリメンキャベツ添え
34. カッペレッティ[1]  
春野菜のスープのカッペレッティ ホロホロ鳥のローストを添えて
35. カッペレッティ[2]  
カッペレッティの軽いバターソース 2色のアスパラと黒トリュフ添え
36. ファゴッティーニ  
パンコットとジャガイモ、ルコラを詰めたファゴッティーニ  
クロダイのボンツァ風ロースト
37. キャラメル・パスタ  
チーズフォンデュ詰めキャラメル・パスタ
38. ホウレン草のカネロニ  
仔牛とフダン草を詰めたホウレン草のカネロニ 燻製チーズのせ焼き、キノコ添え
39. チャルソンス  
チャルソンス
40. エイヒレのラヴィオリ  
エイヒレのラヴィオリ、アサリとジンドウイカ和え ブロッコリのクレーマ
41. ココア風味のラザーニェ  
野ウサギのドルチェ・フォルテ ココア風味のラザーニェ
42. ハンカチ・パスタ  
アカザエビと野菜を包んだハンカチ・パスタ 海藻を添えて

## 定番ソースを使って

43. カルボナーラ  
卵黄で作ったスパゲッティのカルボナーラ
44. ボロネーゼ  
ガルガネッリのボロネーゼ
45. トマト・バジリコ  
トマトとバジリコのタリオリーニ

- 
- 46. ゴルゴンゾーラ・クリーム  
    ゴルゴンゾーラ・クリーム和え   ホウレン草のパッケージ
  - 47. カチヨ・エ・ペペ  
    フェットチーネのカチヨ・エ・ペペ
  - 48. ヴォンゴレ  
    大アサリのトレネッテ
  - 49. アマトリチャーナ  
    黒コショウとトウガラシを打ち込んだビゴリのアマトリチャーナ
  - 50. ペスカトーラ  
    カヴァティエッディのペスカトーラ

## パスタだけのコース料理

春 / 夏 / 秋 / 冬

**本書で使用している調理のベース**      基本のブリード、スーゴ、サルサ等

**本書で紹介したパスタのプロフィール**

**パスタはもっと奥深い**