

【プロのためのパスタ事典】目次

はじめに

イタリアの20州と州都

掲載パスター一覧

本書を読む前に

第1章 それぞれのパスタ論

パスタと私

西口大輔／小池教之／杉原一禎

パスタ各論

1. 生地材料へのこだわりは？
2. ゆで湯の塩分濃度は？
3. アルデンテとは？
4. パスタとソースを和えるコツ
5. 私の好きな乾燥パスタ

第2章 パスタ 基本のテクニック

基本生地の配合

基本生地の作り方

マシンでのばす

めん棒でのばす

保管方法

成形法いろいろ

第3章 手打ちパスタ・ロング

タリオリーニ

タリオリーニ、仔牛腿肉とカルチョフィのラグー和え（西口）

サフランを練り込んだタリオリーニ、鮑のソース（杉原）

赤チコリを練り込んだタリオリーニ、赤チコリのペースト和え（西口）

マッケロンチーニ

カンポフィローネ風、極細の手切りマッケロンチーニ（小池）

タヤリン

タヤリンの白トリュフ添え（西口）

ホワイトアスパラガスとズッキーニのタヤリン（西口）

キタッラ

キタッラ、原形の白いアマトウリチャーナ（小池）

トンナレツリ

いか墨を練り込んだトンナレツリ、すみいかと生トマトソース（西口）

ストウリンゴツツイ

乾燥ポルチーニを練り込んだストウリンゴツツイ（西口）

タリアテッレ

セモリナ粉のタリアテッレ、牛肉のラグー（小池）

シャラティエツリ

旬の貝類のシャラティエツリ（杉原）

唐辛子を練り込んだ辛いシャラティエツリ、いか墨のソース（小池）

フェットウッチーネ

フェットウッチーネ、生ハムときのこと、グリーンピース（小池）

フェットウッチェツレ

鰯としし唐のフェットウッチェツレ（杉原）

フェットウッチェ

太刀魚のラグーのフェットウッチェ（杉原）

針いかとイタリア種のえんどう豆のフェットウッチェ（杉原）

ラガネツレ

ラガネツレ、ゆで卵入りトマトソース（小池）

ピカツジェ

栗の粉のピカツジェ、猪と栗のラグー（小池）

パッパルデッレ

パッパルデッレ、きじ肉と黒キャベツのストウファート（小池）

パッパルデッレ、猪とポルチャーニのスーゴ和え（西口）

トゥロッコリ

粗挽きサルシッチャとチーメ・ディ・ラーパのトゥロッコリ（小池）

甲いかとフリアリエッリの煮込みで和えたトゥロッコリ（杉原）

ビゴリ

全粒粉のビゴリ、毛蟹のスーゴ和え（西口）

ストウランゴッツィ

ストウランゴッツィ、きのことフルーツマト、マジョラム風味（小池）

スパゲットーニ

赤うに、からすみ、地鶏の卵黄で和えた手打ちスパゲットーニ（杉原）

フレッシュポルチャーニのスパゲットーニ（杉原）

ピーチ

カルチョフィとにんにくのピーチ（小池）

ピーチのにんにく風味（西口）

ストウロツツアプレーティ

ストウロツツアプレーティ、仔牛のハツと腎臓のヴィンサント風味（小池）

ストウロツツアプレーティ、空豆を加えたカーチョ・エ・ペーペ（小池）

フジッリ・チレンターニ

仔羊のカーチョ・エ・ヴォーヴァ和え、フジッリ・チレンターニ（杉原）

フジッリ・ルンギ

イスキア風うさぎの煮込みで和えたフジッリ・ルンギ（杉原）

サーニエ・ンカンヌラーテ

サーニエ・ンカンヌラーテ、ポモドリーとルーコラ、

カチョリコッタのサレント風（小池）

第4章 手打ちパスタ・ショート

マッケローニ

トルキオで作ったマッケローニ、野鴨のスーゴ、黒トリュフ添え（西口）
ティンバッコ、ほろほろ鳥腿肉のラゲー添え（西口）

マッケロンチーニ

マッケロンチーニ、白アスパラガスとマテ貝のソース（西口）
自家製マッケロンチーニとほろほろ鳥胸肉のサラダ仕立て（西口）

パスティーナ

ひよこ豆と真蛸、パスティーナのスープ（西口）

マッケローニ

手打ちのマッケローニ、鳩の赤ワイン煮込み和え、トリュフ添え（杉原）

マッカローネス

甲いかとオリーブで和えた 編み棒仕上げのマッカローネス（小池）

フィレイヤ

フィレイヤ、トゥロペーア産赤玉ねぎとンドウイヤの辛いトマトソース（小池）

トゥベッティ

手打ちのトゥベッティ、卵とチーズ入りトリッパのミネストウラ仕立て（杉原）

パッケリ

猪の煮込み手打ちパッケリ（杉原）
手打ちパッケリ、潮の香りソース（杉原）

カヴァテッリ

カヴァテッリのムール貝とカルドンチェッリのソース、マジョラム風味（西口）

チェカルッコリ

チェカルッコリ、バッカラとひよこ豆のトマトソース（小池）

カヴァティエッディ

鰯を鯖に置き換えたカヴェティエッディのカターニア風（小池）

コルテツチェ

カルチョフと黒オリーブとくるみのコルテツチェ（杉原）

オレッキエツテ

オレッキエツテ、チーメ・ディ・ラーパと卵和え（杉原）

フェンネ風味のサルシッチャのラグー、手打ちオレッキエツテ（杉原）

オレッキエツテ、豚モツの辛い煮込み（小池）

ストウラッシナーティ

ストウラッシナーティ、トマトとフレッシュな山羊のチーズ和え（杉原）

海老とフンギ・セッキのストウラッシナーティ（杉原）

パン粉焼きにしたバッカラとファッコ麦のストウラッシナーティ（小池）

マッロレッドウス

マッロレッドウスのカンピダーノ平野風（小池）

ニョッケツティ・サルディ

ニョッケツティ・サルディ、仔羊のラグー和え、ペコリーノ・サルド添え（西口）

ガルガネッリ

かえる腿肉と春キャベツのガルガネッリ（小池）

ガルガネッリ、野菜のラグー（西口）

ラガネッレ

ひよこ豆とパスタの煮込み（杉原）

ピッツォツケリ

ヴァルテッリーナ風ピッツォツケリ（西口）

ブレーキ

そば粉のブレーキとゲーラシュ（小池）

タッコーニ

とうもろこし粉のタッコーニ、山羊のラグー（小池）

ストウラッチ

とうもろこし粉のストウラッチ、帆立貝のラグー（小池）

ストウラッパータ

全粒粉のストウラッパータ、田舎風の鴨のラグー和え（西口）

コルツェッティ

スタンプ型コルツェッティ、うさぎとタジャスカオリーブ（小池）

コルツェッティ、カルチョフィと海老のソース（西口）

ポルチエーヴェラ風8の字形コルツェッティ、仔牛とひよこ豆のラグー（小池）

ファルファッレ

ファルファッレ、生ハムとグリーンピースのクリームソース（西口）

ストウリケッティ

穴子ときのこのストウリケッティ、オレンジとローリエの香り（小池）

ノッケッテ

いか墨を練り込んだノッケッテ、海老のソース（杉原）

ロリギッタス

ロリギッタス、野鳥数種のサルシッチャのトマト煮込み（小池）

トゥロフィエ

らせん形のトゥロフィエ、ペスト・ジェノヴェーゼ（小池）

ストウリーゴリ

卵白で練ったストウリーゴリ、海の幸とペペローネ風味（小池）

第5章 手打ちパスタ・詰めもの

ラヴィオリ

ズッキーニとズッキーニの花で和えたラヴィオリ（杉原）

茄子と燻製スカモルツァのラヴィオリ（西口）

ひよこ豆のラヴィオリ、真鴨のコンフィ和え（西口）

バッカラとグリーンピースのラヴィオリ（西口）

トルテッリ

かぼちゃのトルテッリ（西口）

アニョロッティ

フォンドウータとじゃがいもを詰めたアニョロッティ（小池）

アニョロッティ・デル・プリン

仔牛とビエートラを詰めたアニョロッティ・デル・プリン（西口）

ラヴィオローネ

リコッタと花ズッキーニと卵黄のラヴィオローネ（西口）

メッツェルーネ

ビーツとじゃがいものメッツェルーネ、セージ風味（西口）

パンソッティ

白魚を詰めたパンソッティ、シェノヴァペースト和え（西口）

チャルソンス

チャルソンス（小池）

クリンジョーニス

伊勢海老のクリンジョーニス（小池）

トルテッリ

鶏のトルテッリ、とうもろこし入りバターソース（小池）

カッペラッチ

乾燥空豆のカッペラッチ、春野菜のラグー（西口）

カラメッレ

リコッタとほうれん草のカラメッレ、黒トリュフ添え（西口）

ファゴッティーニ

白ポレンタとひよこ豆を詰めたファゴッティニ、鰻のラゲー和え（西口）

ラザーニェ

ナポリ風ラザーニェ（杉原）

毛蟹とバッカラのラザーニェ（西口）

ラザニエツテ

バッカラ・マンテカート、トマト、さやいんげんのラザニエツテ（杉原）

カネロニ

鶏鶏とブロッコリー・ディ・ナターレのカネロニ入りミネストウラ（杉原）

グリーンアスパラガスのカンネッローニ、サルサ・ペヴェラーダ添え（西口）

ロートロ

ラディッキオとアズィアーゴのロートロ（西口）

トゥロンケッティ

帆立貝のトゥロンケッティ（西口）

クレスペッレ

プロシュット・コットとフォンティーナを詰めたクレープのミルフイユ仕立て（西口）

スクリペッレ

全粒粉の田舎風スクリペッレのブリード仕立て、目玉焼き添え（小池）

第6章 ニョッキ&手打ちパスタ・粒

ジャガイモのニョッキ

じゃがいものニョッキ、カステルマーニョとフォンティーナのクレーマ（小池）

ソレント風ニョッキ（杉原）

ニョッキのラヴィオリ

ニョッキ生地のラヴィオリ、ムール貝とペコリーノ・フレスコ風味（杉原）

アンズを詰めたニョッキ

あんずを詰めたニョッキ（小池）

ラグーを詰めたニョッキ

詰めものをしたニョッキ、ポルチーニ添え（西口）

セモリナ粉のニョッキ

セモリナ粉のニョッキ、オックステールのラグー添え（西口）

ポレンタのニョッキ

ポレンタのニョッキ、黒トリュフ風味（西口）

ナスのニョッキ

茄子のニョッキ、水牛のモッツアレッタ添え（西口）

赤インゲン豆のニョッキ

赤いんげん豆のニョッキ、コテキーノのラグー和え（西口）

パンのニョッキ

パンとプロシュット・コットのニョッキ、バターとセージのソース（西口）

ピサレイ

ピサイレ、馬肉とペペローニのピアチェンツァ風（小池）

カネーデルリ

そば粉とグラウケーゼのカネーデルリ（小池）

パスタ・グラッタータ

すりおろしパスタのイン・ブロード（小池）

スペッツレ

ビーツを練り込んだスペッツリ、スペックとラディッキオのバター仕立て（小池）

ピッツォッケリ

キャヴェンナのピッツォッケリ（西口）

フラスカレッリ

フラスカレッリとつぶ貝のポルケッタノミネストウラ仕立て（小池）

クスクス

トゥラーパニ風魚介のクスクス、クラシックな仕立てで（杉原）

第7章 乾燥パスタ・ロング

スパゲッティ

- トマトのスパゲッティ（杉原）
- あさりのスパゲッティ（杉原）
- カルチョフィのスパゲッティ（杉原）
- スパゲッティ・プッタネスカ（杉原）
- カヴァルカンティ風、鰻の煮込みソースのスパゲッティ（杉原）
- スパゲッティ・魚介のラゲー（西口）
- スパゲッティ、ペスカトーラ（西口）
- アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ（西口）
- スパゲッティ・ボスカイオーラ（西口）

スパゲットーニ

スパゲッティ、黒トリュフとサルシッチャのノルチャ風（小池）

リングイーネ

- 生クリーム入りからすみのリングイーネ、ペペロンチーノ風味（杉原）
- 鮑とどんこ椎茸のリングイーネ（杉原）
- 蛸のトマト煮のリングイーネ、サンタルチア風（杉原）

ペルチャテッリ

- ソレント風くるみのソースのペルチャテッリ（杉原）
- ナポリ風ズッキーニのペルチャテッリ（杉原）

ブカティーニ

ブカティーニ、ローマ式アマトウリチャーナ（小池）

カサレツチェ・ルンゲ

蛸のラゲー・ジェノヴェーゼのカサレツチェ（小池）

マファルデ

マファルデのトゥラーパニ風ペースト（小池）

トゥリポリーニ

いか墨入り魚介のラグーのトゥリポリーニ（杉原）

ミスタ・ルンガ

ナポリ風ミックスホルモンの煮込みで和えたミスタ・ルンガ（杉原）

第8章 乾燥パスタ・ショート

ペンネ

怒りん坊風ペンネ（小池）

ペンネッテ

ペンネッテのラルディアータソース（杉原）

ペンネッテ・カルボナーラ（杉原）

リガトーニ

リガトーニのパイヤータ（小池）

パツケリ

瀬戸内の特大渡り蟹のパツケリ（杉原）

パツケリ、あんこうと生トマトのソース（西口）

カラマーリ

カラマーリ、靴職人風（小池）

ツィーテ

ツィーティのサルシッチャとリコッタ和え（杉原）

ナポリ風ティンバッコ（杉原）

カンデーレ

ナポリ風ラグーとリコッタで和えたカンデーレ（杉原）

ラグー・ジェノヴェーゼのカンデーレ（杉原）

スパゲッティ・スペッツァーティ

ブロッコリ・ネーリとスパゲッティ・スペツァーティのミネストウラ（杉原）

フジッリ

フリッジの生うにソース（西口）

パスタ・ミスタ

根魚と甲殻類とミックスパスタの煮込み（杉原）

タッコツェツテ

ファヴァータ、蛸のサルシッチャ添え（杉原）

ルマコーニ

ルマコーニとルマーケ（小池）

ヴェスヴィオ

するめいかとじゃがいも、カルチョフィの煮込み和えヴェスヴィオ（杉原）

パスタ名 小辞典

補足のレシピ

主要素材別 料理索引

パスタ別 料理索引

著者プロフィール