

日めくりパスタ プロのパスタアイデア 12 ヶ月 365 品

1 月 January

1 月 1 日

スパゲッティ・アツラ・プッタネスカ

1 月 2 日

ペンネ・リガーテ 牛尾の煮込み ソース・ヴァチナーラ

1 月 3 日

リゾット イゾラーナ

1 月 4 日

スパゲッティーニ アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

1 月 5 日

地の魚介のラグーと庭のバジルのピーチ

1 月 6 日

トルテリーニ・イン・ブロード

1 月 7 日

セリのアーリオ・オーリオ

1 月 8 日

鮑とその肝で和えたスパゲッティーニ、ケイパー風味

1 月 9 日

セダニーニのボロネーゼ

1 月 10 日

ファルファッレ リコッタチーズと小エビのソース

1 月 11 日

自家製サルシッチャと黒オリーブのスパゲットーニ

1 月 12 日

カーチョ・エ・ペペ

1 月 13 日

ニョケッティ・サルディ 信州和牛のミートソース

1 月 14 日

リゾーニ サフランのリゾット仕立て 牛の脊髄添え サルサ・グレモラータ

1 月 15 日

リングイネのジェノヴェーゼ

1 月 16 日

ウサギとサルシッチャのトルテッリ 黒トリュフ添え

1月17日

ヤリイカのスミ煮のスパゲッティニ、北海道産生ウニ添え

1月18日

スパゲッティ・アッラ・カッレッティエラ

1月19日

ホロホロ鳥の内臓のスパゲッティ

1月20日

リコッタチーズのトルテッリ オマール海老の香り高いクリームソース

1月21日

ラルドでソテーした葉ブロッコリーと短く折ったリングイーネのミネストラ

1月22日

ビーゴリ、ホロホロ鳥の内臓とうずら豆のラグ

1月23日

カラマーリの田舎風

1月24日

ブカティニ・アマトリチャーナ モダンなスタイル

1月25日

いんちきジェノヴェーゼ

1月26日

クリスタイアーテ 兎腿肉とタジャスカオリーヴのソース

1月27日

マッケローニ アッラ カルボナーラ

1月28日

白子と九条ねぎのバヴェッテ、黄ゆずの香り

1月29日

和牛牛頬肉の赤ワイン煮とクリーミーな自家製リコッタを詰めたドッピオラヴィオリ、百合根、
パルメザンチーズとカヌレの旨味と苦味

1月30日

スパゲッティ松の実とトレヴィスのアンチョビバターソース

1月31日

スパゲッティニ インドウヤ、白インゲンのトマトソース

2月 February

2月1日

ガルガネッリ、キャベツと豚バラ肉のラグー

2月2日

ペンネ リッシェ ペンネアラビアータのイメージで

2月3日

4種の豆のロッシ モディカ風

2月4日

温かい海老芋のソースと冷たい春菊のパウダー、カラスミ、北寄貝と芽キャベツのキタツラ

2月5日

フォアグラの脂でソテーした黒キャベツのビーゴリ

2月6日

ピーチのオリーブオイルとペコリーノ・トスカーノ

2月7日

マッコと和えたルンゲッティ うにのマリネのせ

2月8日

ヒイカのリングイーネ

2月9日

パーネフラッタウ

2月10日

クロワゼ鴨のラグー和えキタツラ 軽いじゃがいものクレマ

2月11日

スパゲッティ、フレッシュのトマトソース-

2月12日

大鰐シャモロックとジャージー乳 自家製モッツァレッタのクレスペッレ

2月13日

松原河内鴨もも肉と河内蓮根のラグー カカオ風味のパッパルデッレ

2月14日

三田牛テールのチョコレート煮込みを パッケージに合わせて

2月15日

カカオ風味のガルガネッリ仔羊のラグーソース

2月16日

鮑と海老を詰めたラヴィオリ

2月17日

近江牛赤センマイのカザレッチ

2月18日

ドライトマトのもどし汁と E.V. オリーブオイルで和えたジリ

2月19日

豚バラと芽キャベツのウンブリチェッリ

2月20日

青とうがらしのアーリオオーリオ ペペロンチーノ スパゲッティーニ

2月21日

ヴァンデ産仔鳩の煮込みのタヤリン トリュフ風味

2月22日

ピーチのフィノッキオーナのソース

2月23日

イベリコ豚スペアリブの塩漬け 黒豚豚足のマファルデ

2月24日

リッチョリ・アツラ・エガディ

2月25日

リングイーネ 生ハムのクリームソース

2月26日

フジローネ 鴨とオレンジのラグー

2月27日

赤ワインを練り込んだオンブリケッリ 浅利とトレヴィスの軽いラグー

2月28日

ラカン産鳩のラグーボロネーゼ ガルガネッリ

3月 March

3月1日

カーニバルのラザニア

3月2日

アマトリチャーナ・ヴェルデ

3月3日

蛤、春野菜、サルディーニャ産ポツタルガのカサレッチェ

3月4日

マッケロンチーニ 春の野菜と蒸しアワビ、その肝のソース

3月5日

トマトソースのスパゲッティ

3月6日

アワビとふきのとうのタリオリーニ

3月7日

スカンピとペコリーノであわせたマッケロンチーニ イカスミのグリッシーニ添え

3月8日

ジャガ芋生地の菜の花詰め カッペレッティ えんどう豆のスープ アサリと緑野菜

3月9日

ホタルイカと菜の花のニョッキ

3月10日

マグロとミントのリガトーニ

3月11日

メバルとオカヒジキ、菜花のスパゲッティーニ

3月12日

鱈のマリネと天然クレソン ボッタルガのスパゲッティーニ ヴェルガモットの香り

3月13日

オレッキエッテ、高杉馬肉サルスイッチャと菜の花、自家製リコッタ・アッフミカータ風味

3月14日

िकासミのオリジナル縮れ麺と生のアオリイカ、菜花---87

3月15日

リングイネ、ケイパーと黒オリーブ入りトマトソース、イワシのパン粉焼き添え

3月16日

イワシ・ウイキョウ・みかん・カラスミ・ペコリーノの冷製パスタ

3月17日

バジルを練り込んだトロフィエッテ 活け鱈とドライトマト タジャスカのソース

3月18日

カリアータを詰めたトルテッリとグリーンアスパラガス、ヘーゼルナッツ風味

3月19日

ラ パスタ ビコロレ “パリア フィエーノ” グリーンピースと生ハムのクリームソース

3月20日

活メオニオコゼと花ワサビのスパゲッティーニ

3月21日

スパゲッティ ふきのとうとンドウイヤのプッタネスカ

3月22日

カリフラワーのリングイネッテ

3月23日

アーリオ・オーリオをちがった表現で

3月24日

ホワイトアスパラのクリームを詰めた全粒粉のカッペレッティ ヨモギ風味のスープ 筍と芹

3月25日

ホタルイカとグリルしたタケノコの冷製フェデリーニ、木の芽のペースト和え

3月26日

ビーツのシュペッツリ、アンチョビのクレーマ、卵黄の燻製、シュペックのパウダ

3月27日

ピーチ、馬ハラミと山路のラゲー

3月28日

鱈ヶ沢ジャージー仔牛レヴァーとジャージー乳自家製チーズのWラヴィオリ

3月29日

タイの白子のカルボナーラ

3月30日

穴子の焼きリゾッティーニ、グリーンピースのラゲー

3月31日

冷製パスタ ホタルイカと春野菜のパッパルデッレ 新玉ネギのエキス

4月 April

4月1日

秋田産仔ウサギを詰めたアニョロッティ セージバター香り

4月2日

ガーリック・アンチョヴィーオイルで和えた冷たいピーチ 桜海老のフリット
フレッシュトマトと赤ピーマンのパッサート

4月3日

タヤリンのスキャンピと空豆のソース、カラスミ和え

4月4日

丹波産イノシシのラゲー 吉野産ヨモギのマルタリアーティ

4月5日

地ハマグリとふきのとうのリングイネ

4月6日

レモンを練り込んだフェットチーネ スキャンピのレモンバター風味

4月7日

鳩と筍のトルテッリ

4月8日

サザエさんとふきのとうのタリオリーニ

4月9日

野菜の“タヤリン”

4月10日

イカスミを練り込んだタリオリーニ、～サクラエビとカチュッコ和え

4月11日

スパゲッティ・アル・ポモドーロ

4月12日

ソラマメとペコリーノで和えたタリオリーニ タルト仕立て

4月13日

ガルガネッリのウサギもも肉と春野菜のラグー和え

4月14日

甘エビとオレンジのバヴェッティーニ

4月15日

キタツラ “ロ・スコーリオ”

4月16日

シガリーニ 乳飲み仔羊とチーマ・ディ・ラーパのラグー

4月17日

ロリギッタス サルシッチャとナスのトマトソース

4月18日

グラミーニャ 仔羊ラグーとアーティチョーク

4月19日

イワシとウイキョウのペンネ

4月20日

モエナ風チャロンチェ ラーナのフリット “白神山地より” 山菜の香り

4月21日

カラマレッティとチーマ・ディ・ラーパ、ガシラ、オリーブ、サフラン風味

4月22日

農民風パスタ・エ・パターテ

4月23日

プーリア州サレントの螺旋形パスタ サーニエンカンヌラーテ 豚と内臓のラグーと春の豆

4月24日

手長海老とアーティーチョークのパッケリ リコッタチーズのクレマ

4月25日

タヤリンのチーズフォンデュ仕立て バッサーノのホワイトアスパラガス

4月26日

クルルジョネス

4月27日

ビーゴリの玉ネギとアンチョビのソース

4月28日

カチョ・エ・ペペ

4 月 29 日

カサレッチェ 仔羊肉のボロネーズゴルゴンゾーラ風味

4 月 30 日

カラマレッティ、ジロール茸のクリームソース、鴨の燻製とモストコット、
グリュイエールのパスタ添え

5 月 May

5 月 1 日

スモークしたメカジキのタリオリーニ

5 月 2 日

新じゃがのラヴィオリ 鳩の煮込みとカルチョフィのソース

5 月 3 日

近海でとれた海老とマスカルポーネチーズのフェットチーネ

5 月 4 日

生しらすの冷たいカペッリーニ 葉山の夏みかんと新生姜の香り

5 月 5 日

キタツラの仔羊のラグー

5 月 6 日

タヤリンのカルチョフィソース

5 月 7 日

コンキリオーニ、尾鷲産サザエのバジリコソース

5 月 8 日

蝦夷豚サルシッチャとホワイトアスパラのピチ 黒トリュフ添え

5 月 9 日

タリオリーニ 野生のアスパラガス ゴルゴンゾーラとピスタチオのピュレ和え

5 月 10 日

オレキエッテ タコのラグーソース セロリのせ

5 月 11 日

生ウニと葉ニンニクのアーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ

5 月 12 日

ウンブリチェッリ アーティチョークと空豆のソース

5 月 13 日

ロートロ 花ズッキーニ、プロシュット・コット、プロヴォローネ
花ズッキーニのフリットを添えて

5 月 14 日

- リングイネ、シコイワシのアリオ・エ・オーリオ ペコリーノ風味
5月15日
白エビとチコリのタリオリーニ
5月16日
アマトリチャーナソースを詰めこんだパッケリペコリーノロマーノの泡
自家製ラルドの塩気とともに
5月17日
ブシャーテ タコラゲーとセロリ風味
5月18日
タヤリンとホワイトアスパラガス、モリーユ茸
5月19日
キタツラ マーレ エ モンテ風
5月20日
ガルガネッリ、ナスとグリーンアスパラのアーリオ・オーリオ風、リコッタを添えて
5月21日
ホロホロ鳥のパッパルデッレ
5月22日
カチョ・エ・ペペのスパゲッティ 温泉玉子のせ
5月23日
フェットチーネ カルチョーフィのコンフィとボツタルガ ピスタチオの香り
5月24日
ジャガイモのニョッキ 小柱とフォンドウータのソース ビアンケット・トリフ添え
5月25日
キタツラ スーゴ・フィント
5月26日
佐島のウニと庭のカルチョーフィのニョケッティサルディ オリストアーノ風
5月27日
カサレッチェ 山田さんが育てた濃厚卵のカルボナーラ
石井さんのカルチョーフィのフリット添え
5月28日
中国の香りのするキタツラ、スパゲッティ アツラ カルボナーラのイメージで
5月29日
セロリを練り込んだガルガネッリ 牛テールの煮込み
5月30日
タヤリンのカルボナーラ、野生のアスパラガス添え 7
5月31日

季節のグリーン野菜のソース オレキエッテ

6月 June

6月1日

塩漬け鮎のオイルコンフィと茴香のキタッラ 茴香の花とうるかを添えて

6月2日

ブローデットを詰めたラビオリ尾鷲産魚介とバジリコのソース

6月3日

スパゲッティ、小柱と甘長トウガラシのアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ、からすみがけ

6月4日

トロフィエ マグロのポッタルガ・ムシャーメ・心臓の塩漬けとアーティチョーク・アマドコロ・レモン

6月5日

鴨とフォアグラのトルテッリーニ

大和肉鶏とアミガサ茸のブロード仕立て

6月6日

タヤリンパスタ カエルのブロード

ういきょうピュレ添え

6月7日

自家製ソーセージ、サフランと

軽いトマトソースのマロレドゥス

6月8日

野菜のタヤリン

6月9日

マッケロンチーニのカルボナーラ ローマ風

6月10日

ピサレイ カルチョーフィのピュレとフリット添え

6月11日
イカスミのフィデワ

6月12日

タッコーニ マーレ・エ・モンテ

6月13日

鮎と獅子唐、茗荷のカヴァテッリ カラスミ添え

6月14日

しっかりと味を含ませたトゥベッティ

本マグロと2種類の空豆

自家製本マグロ節を削って

6月15日

フェネルとチポロッティの鯛、

オリーブのコルツェッティ

6月16日

黒鯛のカマ肉とズッキーニのマファルディーネ、

バジリコ風味

6月17日

紅さやかと二色のバラ

佐渡産南蛮エビのスパゲッティーニ

6月18日

カサゴとナスのパッケージ

6月19日

干し草の香りで包んだ

アニョロッティ・ダル・プリン

6月20日

パッションフルーツのスパッツェレ

サルシッチャのラゲー、ミント風味

6月21日

セロリとタコのトロフィエ セロリのジェノベーゼ

6月22日

毛ガニと茨城県産柔甘ねぎの

冷製カッペリーニ 毛ガニの泡

6月23日

アブルツォ風キタッラ、

仔羊と赤ピーマンのラゲー和え

6月24日

ルマコーニ カタツムリのラゲーとインカのめざめ

6月25日

貝類とチェリートマトのフレーグラ

6月26日

海の幸とフルーツトマトの冷製スパゲッティーニ

6月27日

夏野菜のラザーニャ

6月28日

濃厚卵で練ったパッパルデッレ

丹波黒地鶏のラゲーソース

炭火焼き内臓と湯河原産天然クレソン添え

6月29日

スパゲッティ・アル・ポモドーロ

6月30日

淡路産鱧と鱧子、夏野菜のピーチ

7月 July

7月1日

真鱈のスパゲッティ

7月2日

タリオリーニ 砕いたグリーンピースと

明石ダコのラゲーソース

7月3日

“潮”のスパゲッティ

7月4日

カペッリーニ 冷たいトマトソースとブッラータ

7月5日

穴子と枝豆のアマトリチャーナ リングイネ

7月6日

キタツラの菜園風

7月7日

鱧をタリアテッレで、紫蘇をタリアテッレに

7月8日

牛トリッパのトマト煮込みとゴーヤのファルファッレ

7月9日

イカスミを練り込んだタリオリーニ

甲殻類のラゲー和え

7月10日

魚介のスープで炊いたリゾット

7月11日

ペペロンチーノを練り込んだビーゴリ

仔羊と夏野菜のラゲーソース

7月12日

ガルガネッリ、但馬牛の生ハムとインゲン豆のソース

7月13日

バヴェッティ 千倉産房州海老と
斎藤さんのフルーツマトのソース

7月14日

かぼちゃのニョッキ
白桃のズッパとピーチティーのジュレ添え

7月15日

宮崎マンゴーと鴨の冷たいスパゲッティーニ

7月16日

スパゲッティ・アッラ・マーレ・エ・モンテ

7月17日

鮎のコンフィと蝦夷豚サラミ
胡瓜入りジェノベーゼのトレネッテ

7月18日

赤エビとルッコラのスパゲッティ

7月19日

白桃とグリーンマトの冷製スパゲッティーニ

7月20日

天然うなぎのオレキエッテ

7月21日

アニョロッティ ダル プリン

7月22日

ブロンテ産ピスタチオと海老のマッケローニ

7月23日

夏ピーマンと唐辛子を練り込んだタリオリーニ

7月24日

千葉県柏産米粉で練ったトロフィエ
石井さんのハーブとドライトマトのソース
鮑とサザエ、サマーポルチャーニ茸のソテー添え

7月25日

毛ガニのカペッリーニ、ガスパチョ仕立て

7月26日

ウイキョウを詰めたラヴィオリ
鮎とそのインテリオーラソース

7月27日

タヤリン、白桃とレモンのクリームソース

7月28日

キタッラ風マカロニ、アンチョビとチリメンキャベツ、
イベリコ豚の舌、サマートリュフがけ

7月29日

リングイネ
やりイカとドライトマトのペペロンチーノ

7月30日

ジャガイモのラヴィオリ
豚のラゲー添え サマートリュフの香り

7月31日

タヤリン、鮎とクレソンのソース

8月 August

8月1日

ビーゴリ 伊勢海老、イカ、岩ガキ、
ムール貝、アサリとポルチーニで

8月2日

キャベツ畑のスパゲッティ

8月3日

フルーツトマトと桃のカッペリーニ、焼き鱧添え

8月4日

熟成ポテトのピューレを詰めたカペレッティ
オーヴォリ茸のソース

8月5日

フジッリブカーティ ムール貝とアサリのラゲー

8月6日

ガルガネッリ 生ハムとイチジク、フルーツトマト

8月7日

オクラのパッケージ

8月8日

昔のカルボナーラ

8月9日

海の幸たっぷりの冷たいフェデリーニ

8月10日

フェットウチーネ、トウモロコシのソースと

馬肉のラグー、自家製ブルーチーズ添え

8月11日

スパゲッティ とかちマッシュルームのクリームソース

燻製をかけたフォワグラを削りかけて

8月12日

海鞘とアサリのボンゴレ・ビアンコ

8月13日

桃のスパゲッティーニ

8月14日

焼きなすと丸さやオクラの冷たい米粉スパゲッティ

8月15日

ローストトマトと赤ピーマン、

雲丹を詰めたラヴィオリ

ブルターニュ産オマール海老のソースとレンズ豆

8月16日

積丹産海水うにのカルボナーラ仕立て

8月17日

幻のトマトの冷製カペッリーニ

8月18日

カルナローリ米を使った赤玉葱のリゾット

ニノヴェルジェーゼ風

8月19日

万願寺唐辛子と天然鮎のキタッラ

8月20日

オリーブを練り込んだコルツェッティ

帆立とフレッシュトマトのソース リグーリアの思い出

8月21日

フレッシュポルチーニと毛がにのラザニエッテ

8月22日

イカスミを練り込んだタリオリーニ

オマール海老入りズッキーニのペースト

8月23日

ヴィチドーミニの長いスパゲッティの冷製

うにとスカンピのアーリオ・オーリオ ペペロンチーノ

8月24日

タヤリンの夏トリュフがけ

8月25日

スパゲッティ ムール貝のラグー
シシリア産マグロのからすみ添え

8月26日

香草を打ち込んだタリオリーニ
ムギイカとズッキーニ和え

8月27日

いろいろトマトの冷製カペッリーニ

8月28日

山山椒を練り込んだタヤリンに鰻と胡瓜を合わせて

8月29日

夏トリュフのバヴェッティーニ

8月30日

ジャガ芋のニョッキとトマト

8月31日

鬼怒川の鮎と農園野菜のペペロンチーノ
サルディーニャ仕込みの自家製カラスミがけ

9月 September

9月1日

セダニーニ 伊勢海老 ボッタルガ オレンジ

9月2日

フェデリーニ 蛸のミンチソース

9月3日

岩城のレモンのスパゲッティ

9月4日

タヤリン 干し草の香り

9月5日

ガルガネッリ、牛ほほ肉のラグー

9月6日

イカ墨のスパゲッティ

9月7日

赤タマネギのタリオリーニ

パルミジャーノのクロッカンテ

9月8日

鶏肉とパプリカのローマ風煮込みのマファルデ

9月9日

タリアテッレ 仔牛の内臓のマルサラ風味

9月10日

サルデーニャ風湘南豚とフィリンデウのスープ

9月11日

ビーゴリのカッソ・ピーパ

9月12日

トマトソーススパゲッティのナス包み オーブン焼き

9月13日

シソを練り込んだジャガイモのニョッキ

活け鱧と焼きもろこしのソース 茗荷のアクセントで

9月14日

アワビと肝、アンチョビとケイパーのスパゲッティ

9月15日

ガルガネッリ、焼きナスのピューレ和え

9月16日

ズワイ蟹のタリアテッレ

旨味たっぷりのトマトソース

9月17日

新鮮なうにのスパゲッティ

9月18日

ライ麦のビーゴリー 去勢鶏とトランペット、

ジロールのラグー

9月19日

ポルチーニ茸のラヴィオリ なめらかなムース添え

9月20日

とこぶしとハーブのタリオリーニ

9月21日

太刀魚と賀茂ナスのバヴェッティーニ

9月22日

トルッキエッティ、和牛とジャガイモと

生ハムのマドニエ風

9月23日

ズィーティの靴磨き職人風

9月24日

ポルチーニのトロンケッティ

9月25日

アラブ風ペーストのブジアーテ

9月26日

クリスタイアーティ ペーザロ風トリッパとヒヨコ豆

9月27日

砂肝とニラのスパゲッティ

9月28日

トロフイエのバジリコ・ペスト和え

9月29日

カラスミのフェットウチーネ

9月30日

じゃがいものメッザルーナ、
ノッチョーラの香りのパスタで包んで

10月 October

10月1日

スパゲッティ・アル・ポモドーロ

10月2日

フレッシュトマトと唐辛子のピーチ

10月3日

スパゲッティ、シンプルなトマトソース

10月4日

ブカティーニ アッラ マトリチャーナ

10月5日

トマトとバジリコのスパゲッティ

10月6日

トマトソースのスパゲッティ

10月7日

トマトソースのピリ辛スパゲッティ

10月8日

ピーチのトマトソース、
燻製したリコッタチーズがけ

10月9日

ブカティーニのアマトリチャーナ

10月10日

スパゲッティ・アル・ポモドーロ

10月11日

発酵トマトのカレッティエーラ

10月12日

ピンチのアリオーネ

10月13日

ひよこ豆のニョケッティ

北海道産蛸とひよこ豆のストウファート

10月14日

牡蠣と黒キャベツのスパゲットーニ

カブラのピュレ

10月15日

ブラウンマッシュルームの

スパゲッティーニ、トリュフ添え

10月16日

ストロツァプレティ

豚耳とアスパラ、小松菜

10月17日

ラディッキオと丹波の黒枝豆で和えた

ペンネとフォワグラ、バルサミコソース、

スカモルツァチーズの香り

10月18日

ブシアーティ マグロホホ肉の軽いラゲー和え

10月19日

ニョッキと毛ガニのラゲー

10月20日

少し変わったボスカイオーラ

10月21日

ミルクとドライバジリコを練り込んだ

“シャラティエッリ” スカンピと魚介類の

クロスターチ リストランテの風景

10月22日

ピスタチオペーストのリングイネ

10月23日

フジッリ 焼き野菜のラゲー オレガノ風味

10 月 24 日

まぐろカラスミとブロッコリーのスパゲッティ

10 月 25 日

トーストしたペンネッテ ドルチェ見立て

10 月 26 日

鴨のオレンジソース

生ハムとフレッシュトマトのアクセント

10 月 27 日

ヴェネト風ビーゴリ

10 月 28 日

ビーツのラビオリ ケシの実のソース

10 月 29 日

栗粉のキタッラ 野キジとアサツキのソース

10 月 30 日

うにとピスタチオのスパゲティ

10 月 31 日

パスタ入りカボチャの煮込み

11 月 November

11 月 1 日

ジャガイモのラヴィオリ 黒トリュフがけ

11 月 2 日

タマゴ茸とスカモルツァ・アッフミカータの

フジッリ・ルンギ

11 月 3 日

ポルチーニのとろみスープで茹でた

茨城産塩鳩の炭火焼きと

ポルチーニのラヴィオリ

マンジマップ産黒トリュフの香り

11 月 4 日

ミートソースとキノコのタリアテッレ

11 月 5 日

ポルチーニを練り込んだウンブリッチ

マルサラ風味の仔鳩のラゲー

11 月 6 日

ブラウンマッシュルームのスパゲッティーニ
11月7日
キタッラ きのこのラグー
11月8日
フェデリーニ 舞茸のバルサミコクリームソース
11月9日
京都美山産アライグマとポルチーニ茸のラグー
蓮根を練り込んだビーゴリ
マイクロコリアンダーの繊細な香り
11月10日
きのこのペーストのクリームソーススパゲッティ
11月11日
ピーチのマッシュルームのラグー
11月12日
キタッラ、干ダラとポルチーニ
11月13日
タヤリンとキノコのラグー
11月14日
アンコウと能勢原木椎茸のケッパー風味
長居春菊のストロツァプレティ
11月15日
真ダコと天王寺カブのオレキエッテ
11月16日
五郎島金時のチャンベリーニ
ハモンイベリコ・デ・ベジョータ
“ホセリート”と丹波栗のローストと共に
11月17日
直江津産アミ漁の真鴨のラグーのピンチ
11月18日
ラヴィオリアペルト ノルマ風
11月19日
赤ワインを練り込んだキタッラ
鰻と玉ネギのソース
11月20日
タヤリン ピエモンテ風 鴨のラグーとキクイモ
11月21日

鱈のたたきを冷たいカッペーリーニで

ウィキョウとミカンの香り

11 月 22 日

ジャガイモと栗粉のニョッキ

ホロホロ鳥のラグー和え

11 月 23 日

ラザニエッテ 赤エビソース ラルド風味

レモンのマルメラータ添え

11 月 24 日

ビゴリのブーザラ風味

11 月 25 日

シナモンを練り込んだカッペレッティ

かぼちゃとタレッジョのリピエーノ

11 月 26 日

タヤリン、甲殻類のスーゴ和え

11 月 27 日

赤ワインでゆがいたパッケリ 仔羊のラグー

11 月 28 日

トリッパ

11 月 29 日

タヤリンと蝦夷鹿のラグー

11 月 30 日

タラのトマトソース オレガノ風味のリガトーニ

12 月 December

12 月 1 日

とちおとめの冷たいカペリーニ

12 月 2 日

パッパルデッレ ウサギのスーゴで

12 月 3 日

塩漬け玉子とトリュフのスパゲッティーニ

12 月 4 日

フォアグラとブロッコリー、

アーモンドのパッパルデッレ

12 月 5 日

猪のラグーのピーチ ルッコラを添えて

12月6日

鰯のポルペッティーネと野菜のガルガネッリ

12月7日

鱈とじゃがいもの

リグーリア風煮込みのコルゼッティ

12月8日

ニョッキを詰めたムール貝

南イタリアのマンマの味で

12月9日

ラザーニャ アルバ風

12月10日

鱈の白子と群馬産赤ネギの

スパゲッティーニ 黒トリュフのスライス

12月11日

タリオリーニ、自家製生カラスミとヤリイカのティエーピド

12月12日

村上農場 男爵のニョッキ

ホロホロ鳥とリードヴォーのラグー

熟成モンヴィーゾ

12月13日

アミアータ風のピンチ

12月14日

牛テール赤ワイン煮込みのヌイユ

12月15日

ピーチ、トマトソースのアマトリチャーナ

12月16日

全粒粉の香り、ラグーの旨味、

ゴルゴンゾーラの刺激

12月17日

カカオを練り込んだタリアテッレ

ホロホロ鳥とオリーヴ、干しブドウのブラザート

12月18日

バッカラとヒヨコ豆のロリギッタス

12月19日

蟹とミモレット 青大豆のディタリーニ

12月20日

里芋のニョッキ 根菜ソース

12月21日

ブルーチーズとピスタチオのペンネッティ

12月22日

蛸と水菜のスパゲッティ、

ゆずとポッターガのアクセント

12月23日

尾長鴨のトルテッリーニ・イン・ブロード

白トリュフと九条ねぎ 1860年のマルサラ風味

12月24日

キャビアの温製パスタ

12月25日

ジャガイモとクレマ・ディ・ラルド・ディ・

チンギアーレのトルテッリーニ

12月26日

ビーゴリのホロホロ鳥のラゲー

12月27日

丹波産月の輪熊とカーボロネロのフジッリ

12月28日

ジャガイモのニョッキ、黒トリュフ風味

12月29日

ビーゴリ、真イワシと黒キャベツのマントヴァ風

12月30日

コルデッレの鴨コンフィとネギのソース

12月31日

猪のラゲーとそば粉のニョッキ ショウガの甘み

補足レシピ

手打ちパスタの配合とつくり方

索引

パスタ別

ソースのベース、タイプ別

主素材別