

そば粉の Pasta (ピツォッケリ)



そば粉とパスタ用小麦粉
で作る、ピツォッケリ。
独特のもちもちとした食感
にカルボナーラソースを絡
めてみました。

材料

*そば粉の Pasta

☆そば粉 300 g

☆小麦粉 200 g

(日清製粉ファリーナダザローネ)

☆水 200 g

*お好きな Pasta ソース



作り方

- 1 そば粉と小麦粉を良く混ぜる。
- 2 ①に水を半分加え軽く混ぜ込む。
- 3 ②に残りの水を加え、つやが出るまで練りこむ。
- 4 ③を30センチ位に平たく伸ばし、6等分に切る。
- 5 パスタマシーンを使って、フィットチーネ (幅広の Pasta) の状態にする。
- 6 沸騰したお湯に、⑤を入れ90秒茹でる。
- 7 茹であがった、そば Pasta にお好みの Pasta ソースをかけて出来上がり。



石森製粉株式会社 営業本部

〒136-0082 東京都江東区新木場 4-6-23

電話 03-3521-4160 FAX 03-3521-4220

フリーダイヤル (月~金 9:00~17:00) 0120-32-1157

URL <http://www.ishimori-seifun.co.jp>