

## PASTA

### 自家製サルシッチャとちりめんキャベツのカサレッチェ クリームソース

旨味たっぷりのクリームソースをからめて。

サルシッチャとはイタリア語でソーセージのこと。ハーブやスパイスの香りと、サルシッチャの旨味がとけこんだクリームソースをからめていただくパスタです。カサレッチェが手に入らなければペンネやマカロニで代用しても。サルシッチャは大目に作って冷凍することもできます。



## 材料

### 2人前

カサレッチェ : 90g  
自家製サルシッチャ : 120g  
ちりめんキャベツ : 70g  
ニンニク (みじん切り) : 6g  
タカノツメ (半分に割って種をとったもの) : 半分  
ピュアオイル : 10g  
白ワイン : 30cc

ブイヨン : 180cc  
35%生クリーム : 120g  
無塩バター : 15g  
パルミジャーノチーズ (すりおろしたもの) : 6g  
イタリアンパセリ (みじん切り) : 適宜  
黒胡椒 (粗挽き) : 適宜  
EXVオリーブオイル : 適宜

自家製サルシッチャ (作りやすい分量)  
豚肩ロース : 50g  
豚レバー : 15g  
生ハム : 15g  
豚バラ肉 : 40g  
塩 : 1g  
黒胡椒 : 適宜  
ローズマリーの葉 (みじん切り) : 1/2本分  
ナツメグ : 適宜  
シナモン : 適宜

## 作り方

### Step 1

自家製サルシッチャを作ります。  
生ハムと豚レバーを包丁でよくたたいて、ペースト状にします。  
量が多い時は、フードプロセッサーを使ってもかまいません。

### Step 2

5mm角程度に切った豚肩ロースと豚バラ、そしてSTEP 1と残りの材料を入れて、すべてを良く混ぜ合わせます。  
リードペーパーに包んで数時間置き、余分な水分を抜きます。

### Step 3

パスタ用のフライパンに、ニンニク・タカノツメ・ピュアオイルを入れて弱火にかけて香りを出します。  
ニンニクの香りが出てきたら、タカノツメは取り出します。

#### Step 4

指先ほどの大きさに丸くしたサルシッチャをSTEP 3のフライパンで炒めます。  
このときサルシッチャには完全に火が通らなくても大丈夫です。

#### Step 5

白ワインを入れ、30秒ほど強火にして、アルコール分をとばしてから、ブイヨンを入れ、サルシッチャに火が通り味が出るまで煮詰めます。

#### Step 6

生クリームを入れ、量が3分の2くらいになるまで煮詰めます。

#### Step 7

塩を入れたお湯でカサレッチェを茹でます。  
カサレッチェが茹で上がる1分程前に、パスタのお湯にちりめんキャベツを入れ、一緒に茹でます。

#### Step 8

STEP 7で茹でたカサレッチェとちりめんキャベツを入れ、フライパンに作ったソースに入れ、からめます。  
仕上げにバターとパルミジャーノチーズ、イタリアンパセリを混ぜ込み、粗挽き黒胡椒をふります。