

材料(4人分)

- ① 小麦粉(強力粉)……………150g
 デュラムセモリナ粉……………150g
 ② 塩……………3g(小スプーン1/2)
 卵(溶きほぐす)……………1個
 レモンの皮……………1/2個分
 ③ 水……………110ml
 オリーブ油……………4ml
 強力粉(打ち粉)……………適量
 生クリーム……………300g
 玉ねぎ(薄切り)……………1/4個
 オリーブ油……………24ml
 にんにく(みじん切り)……………1/2片
 固形スープの素……………1/2個
 粉チーズ……………12g
 レモンの絞り汁……………6ml
 塩・あらびき黒こしょう……………各少々
 レモンの皮(せん切り)……………適量
 セルフィーユ……………適量

下準備

- ①・②はそれぞれ良く混ぜ合わせておく。
- 耐熱容器に③を混ぜ合わせておく。

作りかた

- 1 テーブルプレートを取り出し、パンケース台をセットする。
- 2 パンケースにもち・うどん用羽根をセットし、①を入れ、②・オリーブ油を

回しながら入れる。

- 3 投入器をパンケースの上にセットし、パンケース台の上にパンケースをセットし、ロックしてドアを閉め、**パスタ**でねりをする。
- 4 終了音が鳴ったら、すぐにパンケースを取り出し、投入器を取り外す。
- 5 打ち粉をした台にパンケースをふせ、生地を取り出す。
- 6 生地の表面がなめらかになるように丸め、ラップで包んで乾燥させないようにし、冷蔵庫で休ませる(約60分)。
- 7 生地をスケッパーで4等分にし、打ち粉をした台の上のせ、めん棒で中心から外側へのばし、厚さ1mmにする。
- 8 生地に打ち粉をしてロール状に巻き、包丁で幅5mmに切り、麺をほぐして打ち粉をする。
- 9 テーブルプレートをセットし、耐熱容器に③を入れ、**レンジ****500W****約8分**で加熱し、レモンの絞り汁を加え混ぜる。
- 10 大きめの鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩(分量外)を加え、麺についた打ち粉をはらってから茹でる(約5分)。
- 11 麺を取り出し9とあえ、塩・あらびき黒こしょうで味をととのえる。
- 12 器に盛り付け、レモンの皮・セルフィーユを飾る。



爽やかレモン
クリームパスタ

ねり時間の
目安
16分