

# GABAN®

## パプリカのタリオリーニ ホタルイカと山菜のレフォールソース



パプリカを練り込んだ色鮮やかなタリオリーニ。うま味たっぷりのホタルイカと、ほろ苦い山菜を合わせた通好みのソースには、ホースラディッシュ（レフォール）の上品な香味がよく合います。

レシピ監修：「リストランテ アクアパッツァ」川合大輔シェフ

### 🍴 材料

#### ● パスタ（5～6人分）

強力粉…400g

GABAN® デュラムセモリナ粉…100g

GABAN® パプリカパウダー…20g

GABAN® オリーブオイルEXバージン…10ml

卵…4個

塩…4g

#### ● 具材（2人分）

ホタルイカ（ボイル）…100g

山菜（今回はたらの芽4個、こごみ4個、  
ふきのとう2個）

にんにく…1/2片

#### ● ソース

GABAN® ホースラディッシュパウダー…10g

水…10ml

GABAN® オリーブオイルEXバージン…適量

塩…適量

### 🍲 レシピ（所要時間：15分）

- ① ボウルに強力粉、セモリナ粉、パプリカパウダーを入れ、ムラのないように混ぜておく。オリーブオイル、卵、塩を加え、全体がまとまるまで練る。パスタマシーンにかけてタリオリーニを作る。
- ② ホタルイカは目、口、軟骨を取り除く。山菜は熱湯でさっと茹で、食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋にたっぷりの湯を沸かし1%の塩を入れ、タリオリーニを茹で始める。茹で時間は2分30秒が目安。
- ④ ③の間にソースを作る。先にホースラディッシュと水を合わせ、練っておく。
- ⑤ フライパンにオリーブオイル、薄切りにしたにんにくを入れて火にかける。にんにくの香りが立ったら②のホタルイカ、山菜を加え、さっとソテーする。塩で味を調え、溶いた④を入れて水を適量加え、軽く混ぜたら火からおろす。茹で上げたタリオリーニの湯を切り、フライパンに加え、塩、オリーブオイルで味を調え、器に盛る。

※パスタを練る時間は含みません。