

グリーンオリーブを詰めた米粉のファゴティーニ



考案：今井 寿（「タベルナ・アイ」オーナーシェフ）

■材料（1人分）

| <ファゴティーニ> | | <ソース> | |
|------------|-------------|---------------------|-------|
| 米粉（菓子・料理用） | 50 g | にんにくみじん切り | 1 個分 |
| 片栗粉 | 20 g | アンチョビフィレ | 3 枚 |
| サイリウム | 3 g | 白ワイン | 60 cc |
| 米油 | 5 cc | ダイスカットトマト | 360 g |
| 水 | 60 cc～70 cc | オリーブオイル | 適量 |
| 種を抜いたオリーブ | 20 個 | チャービル | 適宜 |
| | | (別名：セルフィーユ) | |
| | | ※その他、青みのある彩りハーブで代用可 | |

■作り方

- ① 米粉、片栗粉、サイリウム、米油、水を合わせて常温で約10分間置く。
- ② ①を約15 g に丸め⑥を詰め丸める。
- ③ 鍋に にんにくみじん切り、オリーブオイルを入れ、弱火できつね色炒めたあと、アンチョビフィレを入れ軽く炒める。
- ④ ③に白ワインとダイスカットトマトを注ぎ入れ、軽く煮詰めてソースとしてお皿にひく。
- ⑤ 熱湯に②を入れ、浮いて来たら取り出し③の上に乗せ、チャービルを飾る。