

陽気なイタリア、マンマの食卓はいつも暖かく、憩いの場所。
 今日は、オーブンを使ったご馳走です。熱々メニューが嬉しい季節になりました！



カネロニ

(材料 4~6人分)

カネロニ (バリラ社製)	12本
サワークリーム	180g
ヨーグルト (小岩井生乳100%)	1個
ほうれん草	1把
牛ひき肉	250g
ベーコン (細切り)	5枚
にんにく (みじん切り)	1かけ
セロリの葉 (みじん切り)	1本分
ローズマリー	1枝
白ワイン	1/2カップ
オリーブオイル	大さじ2
塩・こしょう	適量
たまご	1個

【ホワイトソース】

バター (無塩)	40g
小麦粉	40g
牛乳	900ml
塩	小さじ2弱
白こしょう	少々
ナツメグ	少々

トマトソース (ペラエミリア)	1瓶 (290ml)
シュレッドチーズ	80g
パルミジャーノレジャーノ	20g
ZIPROCK (小)	2袋

(作り方)

- 1 サワークリームは室温に戻しておく。ヨーグルトはキッチンペーパーを敷いたザルにあげ、30分以上、水きりをする。ほうれん草はゆでて、しっかり水気を切り、細かくみじん切りにする。
- 2 ホワイトソースを作る。鍋にバターを溶かし、小麦粉を加え、弱火~中火で焦げないようによく炒める。ふつふつしてきたら牛乳を少しずつ加えてのぼしていく。牛乳を全て加えてとろみが付いてきたら、塩、白こしょう、ナツメグを加えて味を調える。
*ここで作るホワイトソースはとともゆるめに作ります。これはバリラ社のカネロニを使うためです。
- 3 ベーコンはフライパンに入れ、中火弱でカリカリにする。ペーパーに出して脂を切る。同じフライパンにオリーブオイル、にんにく、セロリの葉、ローズマリーを入れ、香りが出るまで炒める。牛肉を加えて炒め、白ワインをふりアルコールをとばす。塩、こしょうで味を調える。
- 4 ボウルに(1)のサワークリームとヨーグルトの水気を切って入れて混ぜ、ほうれん草をもう一度しっかり水気を切って加える。粗熱の取れた(3)を入れ(ローズマリーは取り出す)たまご、塩、こしょう少々を加えてよく混ぜる。ZIPROCK 2袋に詰めて空気を抜いておく。
- 5 耐熱皿にバター(分量外)をぬり、ホワイトソースをお皿の一面に敷いておく。(4)のZIPROCKの端を1cm強ほど切り、カネロニ 12本に絞って詰める。
- 6 (5)のカネロニを耐熱皿に並べ、ホワイトソースをひたひたにカネロニを完全に覆うようにかける。その上にトマトソースをかけ、チーズを散らす。またその上にパルミジャーノを全面に散らし、180℃のオーブンで30分ほど焼く。

(材料 4人分)

梨	1/2個
セロリ	2本
ルッコラ	1袋
クレソン	1束
ラディツシュ	5個

【ドレッシング】 (作りやすい量)

オリーブオイル	大さじ3
白ワインビネガー	大さじ1
塩	小さじ1/2
白こしょう	少々

(作り方)

- 1 梨は皮をむいてくし切りにして、さらに3mm厚さにスライスする。セロリは筋を取り、斜めにスライスし、冷水につけてパリッとさせておく。
- 2 ドレッシングを作る。ボウルに白ワインビネガー、塩、こしょうを合わせ混ぜる。オリーブオイルを少しずつ加えてドロンとなるまでよく混ぜる。(1)の野菜の水切りをして、ドレッシング適量で和える。冷蔵庫で冷やしておく。
- 3 ルッコラ、クレソンはひと口大にちぎり、ラディツシュはスライスして水に放し、パリッとさせる。サラダを食べる直前によく水気を切って(2)のサラダに和える。

(材料 24cmロールケーキ1本分)

【ロール生地】

卵白	3個分
グラニュー糖	60g
卵黄	4個分
薄力粉	50g
生クリーム	20g

【マロンクリーム】

生クリーム	130g
ボンヌママン マロンクリーム	70g
ラム酒	大さじ1
ボンヌママン マロンクリーム	70g
むき和栗	4粒

【シロップ】

お湯	30cc
グラニュー糖	10g
ラム酒	小さじ1

(作り方)

下準備・粉を2回振るっておく。・オーブンを180℃に予熱する。
 ・天板にクッキングシートを敷く。・栗を7mm角に切っておく。

- 1 ボウルに卵白とグラニュー糖を入れてハンドミキサーでしっかりメレンゲを立てる。
- 2 (1)に卵黄をひとつずつ入れて、ホイッパーでまだらにかき混ぜる。
- 3 粉を入れてボウルの底から返すように混ぜ合わせる。仕上げはゴムべらに換えて混ぜ合わせる。
- 4 生クリームを人肌に温め、ゴムべらにあてながら加え、底から返すように手早く混ぜる。
- 5 天板に生地を流し入れ、カードで表面を平らにならし、天板2枚重ねて、180℃のオーブンで14分焼く。
- 6 焼き上がったなら網の上にシートごと移し、クッキングペーパーをかぶせ、その上に板を乗せてすばやくひっくり返し、クッキングシートをはがしたら新しいシートを被せ、またひっくり返した状態にして冷ます。(A)をボウルに入れ氷水にあてながらしっかりホイップする。
- 7 (A)をボウルに入れ氷水にあてながらしっかりホイップする。
- 8 ロール生地の焼き面を上にして置き、巻き終わりになる方の端を斜めに削ぎ落とす。シロップを刷毛でぬる。ボンヌママンのクリームを全面に塗り、その上に(7)のマロンクリームを塗って広げる。栗を全面に散らす。
- 9 手前から芯を作るようにぎゅっと巻いたらふわっと転がすように巻きあげる。
- 10 巻き終わりを下にしてシートで巻いて包んだら、冷凍庫で冷やす。
- 11 2~3cm幅に切りそろえて、できあがり!