

# ラビオリの包み方



① ぎょうぎの皮に  
約15g程の具を  
中心に置く



② 皮を半分に折り  
半月形にする  
(薄粉が水でこいた  
のりをまわりにぬり  
みつける)



③ 皮のはじはし  
を合わせ指先で  
しっかり合わせ止め  
薄粉のりをつける



④ 丸い形にし  
バットに並べていく

ラビオリをゆでる用の  
お湯をわかし始める。

## ソース作り



◦ フライパンにバターを入れ弱火の中火にかき解けてきたら  
マッシュルームを加え炒める  
生クリームを加え弱火にしゆっくり加熱しブクブクと泡が立ってきたら  
フライパンをゆとりながら牛乳を加えさらに加熱する。  
時々ゆすりながらトロミがつくまで(乳化する)じっくり加熱する。

## ラビオリをゆでる



◦ 大きめの鍋に湯をわかし、水量の10%の塩を加える  
ラビオリを入れる分程ゆで130℃前後に浮いてきたら水気がとり  
ソースの入ったフライパンに移す

## 仕上げ



◦ ラビオリをソースとからめる  
火を消してゴルゴンゾーラを加えソースにとかしていく  
お皿に盛りつけ、お好みでブラックペッパー、ピンクペッパー、  
パルメザンチーズなどをふりかけ完成



Shrimp  
& brown mushroom  
ravioli  
Gorgonzola  
cream source