



## トルテッリーニ・ズッパ・ブロード

エミリア・ロマーニャの冬を味わう、トルテッリーニ・ズッパ・ブロード イタリア・エミリア=ロマーニャ州に由来する伝統料理で、特にボローニャを中心に親しまれているスープです。肉やチーズを詰めた小さなパスタ「トルテッリーニ」を、旨み豊かな肉のブロードでやさしく煮込むのが特徴。シンプルながら奥行きのある味わいで、寒い冬の日やクリスマスの食卓に欠かせない、心を温めてくれる一品です。

### 使用商品

パガーニ・トルテローニリコッタ、ほうれん草入

(4人分)

- ・トルテローニ 1箱分
- ・粉チーズ 適量 <ブロード（スープ）の材料>
- ・水 1200ml
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・セロリ 1/2本
- ・コンソメ キューブタイプ3~4粒

**材 料** • ローリエ 2枚  
※味見をしながらコンソメを追加するか塩で調整してください

- 手 順**
- ① 玉ねぎは皮をむいてみじん切りにする。セロリは葉ごと大きめに切る。
  - ② 鍋に水とコンソメと野菜を入れ強火にかけ、沸騰したらトルテローニを表記の時間通りにゆでる。
  - ③ 器にトルテローニとスープを盛る。粉チーズをたっぷりふりかける。 ★本場イタリアでは肉の骨から出汁を取るのが伝統。鶏手羽元を使うと本格的な味わいに。