

P · R · I · M · V · S

フジッリのゴルゴンゾーラソース

所要時間：20分

レベル: 初級

材料

4人分

PRIMVSアルチザンパスタフジッリIGP 400g

ゴルゴンゾーラチーズ 200g

ヘビークリーム（乳脂肪の多いクリーム）50g

おろしたパルミジャーノレッジャーノチーズ



準備時間10分、調理時間10分

まず、ゴルゴンゾーラを切り分けて湯煎鍋に入れる。次に、チーズをかき混ぜながら、弱火で溶かす。チーズが溶け始めたら、クリームとパルメザンチーズを加え、ゴルゴンゾーラが完全に溶けるまでよく混ぜる。

その間に、パスタ用にお湯を沸かし、塩を加えたお湯でフジッリを茹でる。

アルデンテに仕上がったらフジッリの湯をきり、ゴルゴンゾーラソースの入ったボウルに移す。

最後によく混ぜて、それを盛りつけ用のお皿かボウルに入れる。