

P · R · I · M · V · S

ソーセージと卵のパスタ

時間: 25分

レベル: 初級

材料

4人分

PRIMVSリガトーニIGP 400 g

バター 100 g

PRIMVSEクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP 大さじ2

ポークソーセージ 4本

ブロス(肉や野菜を煮出したスープ) 大さじ5

塩 お好みで

卵 2個

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ 60 g



準備 10分 + 調理 15分

深鍋にバターとPRIMVSEクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP を入れ中火にかける。

ソーセージの皮から中の肉を取り出し、鍋に加えて木さじでほぐす。

肉が乾いてきたら少量の出し汁を加え、ゆっくり調理する。その間に、ボウルに卵、塩一つまみ、チーズを半量入れてかき混ぜる。

深い鍋に沸騰させた塩入りのお湯でPRIMVSRリガトーニIGPをゆで、アルデンテになったら水を切る。PRIMVSRリガトーニIGPをソーセージ、バター、残りのチーズとあえる。

深鍋を火からおろし、卵を加える。卵がクリーム状になるまで混ぜ、盛り付ける。