

P · R · I · M · V · S

ノルマ風ペンネ

時間: 40分

レベル: 中級レベル

材料

6人分

PRIMVSペンネIGP 300 g

ナス 250 g

有塩リコッタチーズ 150 g

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP 350 g

玉ネギ 50 g

PRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP 大さじ1

バジルの葉 5枚

ニンニク 1片 塩、コショウ お好みて



準備 25分 + 調理 15分

ナスをさいの目に切り、軽く塩をする。余分な水分が抜けるまでおく。

フライパンにPRIMVSExトラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPをひき、玉ネギとニンニクをソテーする。

ナス、PRIMVSSanマルツァーノ・トマトDOP、塩、コショウを加え、15~20分煮込む。

その間に、塩を入れた沸騰したお湯でPRIMVSPenneIGPをゆで、ゆで上がったらソースとあえる。

バジルとすりおろした有塩リコッタ、またはさいの目に切ったモッツアレラを加える。