

P · R · I · M · V · S

ハムとオリーブのペンネ

時間: 25分

レベル: 初級

材料

6人分

PRIMVSペンネIGP 400 g

ハム 100g

黒オリーブ 10個

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ(すりおろしたもの) 100g

生クリーム 1カップ

バター 大さじ1

白ワイン 1カップ

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP

塩、コショウ

オレガノ



準備 10分 + 調理 15分

バターを少量ひき、さいの目に切ったハム、種を取って刻んだ黒オリーブを炒める。白ワインを注ぎ、水気がなくなるまで強火にかけ、クリームとトマトソースを加え、さらに数分間煮込む。その間に、塩を入れたたっぷりのお湯でペンネをゆで、水を切る。バターをひいた平鍋でPRIMVSペンネIGPを手早く炒め、ソース、コショウ、オレガノ、パルメザンチーズとあえる。