

P · R · I · M · V · S

カボチャベーコンとパルサミコのペンネ

時間: 32分

レベル: 初級

材料

4人分

カボチャ 450 g

ベーコン 90g

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ

パセリ 45 g

ローズマリー 45 g

ニンニク

PRIMVSモデナ産パルサミコ酢IGP 数滴

玉ネギ 1/2個

PRIMVSEクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGP

PRIMVSPenneIGP 450 g



準備 20分 + 調理 12分

カボチャの皮をむき、種を取り除く。

両サイド約1センチをさいの目に切る。残りのカボチャ、玉ネギ、塩少量を鍋に入れ、野菜がかぶるくらいの水を入れて沸騰させる。

野菜に火が通ったら、クリーム状になるまで泡立てる。

スモークベーコンを厚さ3ミリに切ってから千切りにする。ローズマリー、ニンニク、パセリをみじん切りにする。

平鍋を中火にかけ、PRIMVSEクストラ・ヴァージン・オリーブオイルIGPを1滴加え、スモークベーコンを炒める。いったんスモークベーコンを取り出し、カボチャを加えて炒め、お好みで塩コショウをする。

ニンニク、ローズマリー、ベーコンをカボチャに加え、2分炒めたらカボチャクリームを加える。塩を入れたたっぷりのお湯でPRIMVSPenneIGPをゆで、水を切って先ほどのソースとあわせる。

食べる直前に、すりおろしたパルメザンとPRIMVSMoデナ産パルサミコ酢IGPをふりかける。