

P · R · I · M · V · S

ハムとキノコのリガトーニ

時間:50分

レベル: 初級

材料

6人分

PRIMVSリガトーニIGP 600 g

プロシュットの脂肪分 100 g

小玉ネギ 1個

鶏のレバー 100 g

ポルチーニ茸 100 g

ハム 50g

PRIMVSサンマルツァーノ・トマトDOP 400 g

赤ワイン 1カップ

バター 100 g



準備 10分 + 調理 40分

平鍋にハムの脂肪分を入れ、玉ネギが色づかないように炒める。ハムを加え、すぐ後にキノコ、次に鶏のレバー、最後に乾燥させた PRIMVS サンマルツァーノ・トマトDOPを刻んで加える。塩コショウで味をととのえ、時々混ぜながら中火で15分煮込む。オープン鍋に赤ワインを入れ、煮詰まったらソースに加える。塩を入れたお湯で PRIMVSリガトーニIGPをゆで、アルデンテになったら水を切る。温めておいた皿にパスタを入れ、バジルと刻んだバターをちらし、ソースとあえる。すりおろしたパルメザンをたっぷり小皿に入れ、一緒に食卓へ出す。