



かぼちゃとソーセージのトロフィエ

ほっこり甘い！かぼちゃとソーセージのトロフィエ 焼きソーセージとかぼちゃを使ったトロフィエのレシピは、秋にぴったりのおいしいメニューです。クリーミーなかぼちゃとベシャメルソースに、一口サイズのソーセージと角切りのチーズがたっぷり入っています。休みの日のランチや、友達とのディナーにぜひお試しください。

使用商品

- ・ トロディツイオーネ・トロフィエ
- ・ 冷凍モツツアレラ フィオールディラッテ

(2人分)

- ・ トロフィエ....240g
- ・ ソーセージ (1センチにカット)...120g
- ・ かぼちゃ(1センチ角にカット)....1/4個
- ・ モツツアレラチーズ(1センチカットに)....50g
- ・ にんにく1片
- ・ 白ワイン(辛口)....20ml
- ・ オリーブオイル...適量
- ・ ローズマリー...適量
- ・ 塩、黒こしょう...適量

ベシャメルソース

- ・ 牛乳....250ml
- ・ 小麦粉....15g
- ・ バター....25g
- ・ ナツメグ...適量

材
料

- ① オリーブオイルにニンニク1片とローズマリーを入れ香りを出し、ソーセージ、白ワインを入れる。数分間炒めたら、ニンニクとローズマリーを取り出す。
- ② かぼちゃは柔らかくなるまで10分から15分煮る。柔らかくなったら塩を加え、ブレンダーでなめらかにする。
- ③ 塩とナツメグで味付けした牛乳を鍋にかけ、溶かしたバター、小麦粉の順に入れてベシャメルソースを作る。
- 手 (4) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、トロフィエを表示時間通りにゆでる。
- 順 (5) すべての具材を混ぜ合わせ、グラタン器に入れて240度で15分焼いたら、出来上がり。