



かぼちゃとソーセージのトロフィエ

ほっくり甘い！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

- ・トラディツィオーネ・トロフィエ
- ・冷凍モッツアレラ 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
- ・モッツアレラチーズ(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

材
料

- ・バター....25g
- ・ナツメグ...適量

手
順

- 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。
- 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。
- 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。