



かぼちゃと栗のピリ辛ペンネ

かぼちゃのやさしさに、ピリ辛の栗がアクセント 秋の恵みが詰まった、ほっこり&ピリッとスパイシーな秋色ペンネ。やさしい甘さのかぼちゃとクリーミーなゴルゴンゾーラをベースに、ピリ辛に仕上げた栗のトッピングが絶妙なアクセントを生み出します。一口ごとに、秋の山の恵みが口いっぱいに広がる贅沢な味わい。温かな食卓で心まで温まる、秋の夜にぴったりの一皿です。旬の素材を存分に楽しみながら、季節の彩りを食卓にお届けします。

使用商品

#27 ペンネリガーテ 500g

(2人分)

- ・ ペンネ・リガーテ 160g
- ・ オリーブオイル 大さじ1
- ・ にんにく（みじん切り） 1片
- ・ かぼちゃ（2cm程度の角切り） 250g
- ・ キャベツ（千切り） 100g ※赤キャベツだと尚良し◎
- ・ ゴルゴンゾーラ 50g
- ・ 塩 適量 〈ピリ辛マロングラッセ用〉
- ・ 栗（または甘栗） 175g
- ・ オリーブオイル 小さじ1と1/2

材
料

- ・ 鷹の爪 半分
- ・ 塩 少々

手
順

- ① 荒く刻んだ栗をオリーブオイル、鷹の爪、塩と炒め、いったん取り出す。
- ② フライパンにオリーブオイルとにんにくを熱し、かぼちゃ、キャベツ、浸る程度の水を入れ、15分程度煮る。
- ③ 水に対して1%の塩を加えたお湯で、ペンネを表示時間通りにゆでる。
- ④ ②にゴルゴンゾーラを加えて溶かし、塩で味を調える。
- ⑤ ④とペンネを和え、①を加えてさっと混ぜる。