



ごぼうとゴルゴンゾーラのフジッリ

冬の旬食材ごぼうと濃厚なゴルゴンゾーラが絶妙にマッチ 冬のおいしい根菜「ごぼう」を、風味豊かなブルーチーズとあわせると、止まらない美味しさに生まれ変わります。今回はショートパスタで作りましたが、フェットチーネなどの幅広ロングパスタでも美味しいです。ごぼうは食物繊維が豊富で、ゴルゴンゾーラは良質なたんぱく質とカルシウムを含んでいます。ごぼうのほろ苦さや土の香りが、ゴルゴンゾーラの濃厚でクリーミーな味わいと絶妙にマッチします。これにより、味覚のバランスが生まれ、深みのある風味を楽しめます。

使用商品

#40 フジッリ

(2人分)

- ・ごぼう(ささがき)....1/4本
- ・ゴルゴンゾーラ.....70g
- ・フジッリ....160g
- ・バター....30g
- ・牛乳....100ml

材
料

- ・塩...少々
- ・黒こしょう...少々

手
順

- ① ごぼうはこすって水洗いして、ささがきにする。
- (2) フライパンにバターを入れて中火にかけ、ごぼうを加えて炒める。ごぼうがしんなりしたら牛乳を注ぎ入れてゴルゴンゾーラをちぎって加えて溶かす。
- (3) 塩を加えて沸騰させたお湯でフジッリをゆでる。
- (4) ゆでたフジッリを(2)にあえて、ブラックペッパーをふって出来上がり。