



とうもろこしのクリームスパゲッティ

甘くて香ばしい、夏のごちそうパスタ。しゃきしゃきとした食感と、とうもろこしのやさしい甘みが楽しめる、夏のクリームパスタ。バターと生クリームで仕上げたソースがスパゲッティに絡み、口いっぱいに季節の美味しさが広がります。最後にふる黒こしょうが味を引き締め、後味は軽やかに。旬のとうもろこしを主役にした、ごちそう感のあるひと皿です。

使用商品

スパゲッティ・ブロンズ

(2人分)

- ・スパゲッティ 200g
- ・とうもろこし 2本
- ・バター 5g
- ・にんにく（みじん切り） 1片
- ・玉ねぎ（みじん切り） 中半分
- ・牛乳 100gml
- ・生クリーム 100ml
- ・コンソメ 1個
- ・粉チーズ 適量
- ・塩、黒こしょう 適量

材
料

- ① 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表記の時間通りにゆでる。
- ② とうもろこしを10分ほどゆで、そぎ切りする。
- ③ 中火にかけたフライパンでバターを熱し、にんにくと玉ねぎを炒める。
- ④ ③にとうもろこしの半量と牛乳、生クリーム、コンソメ、粉チーズを入れ、5分ほど温め、塩で味を調える。
- ⑤ ④をブレンダーで攪拌し、なめらかになったらスパゲッティと和える。
- ⑥ 器に盛り、残りのとうもろこしと黒こしょうで仕上げる。

手
順