



レシピダウンロード

## ほうれん草とリコッタのスパゲッティ

シチリア島の味。リコッタチーズでクリーミーに仕上げる優しいパスタ ほうれん草とリコッタチーズを使った、シンプルでありながらイタリアンレストランの雰囲気が楽しめるパスタ料理。リコッタチーズはシチリア島やイタリア南部の名産で、ほうれん草との組み合わせは栄養満点。イタリアの家庭で愛される定番パスタとして、ぜひお試しください。

### 使用商品

#### #8 スパゲッティ・リストランテ ブロンズ

(2人分)

- ・ブロンズ スパゲッティ 200g
- ・ほうれん草 100g
- ・リコッタチーズ 200g
- ・生クリーム 大さじ1~2
- ・にんにく 1片
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・塩 小さじ 1/2
- ・黒こしょう 少々

**材料**    • ナツメグ (あれば) 少々  
            • 粉チーズ 大さじ2

- ① ほうれん草を洗い、ゆでて水気を絞り、細かく刻む。
- ② にんにくをみじん切りにする。
- ③ 鍋を用意し水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表示時間より1分短くゆで始める。
- ④ フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、香りが出るまで軽く熱する。
- ⑤ ④にリコッタチーズ、生クリーム、刻んだほうれん草、塩、こしょう、ナツメグ、③のゆで汁少々を加えて混ぜ合わせ、弱火で温める。
- ⑥ ゆで上がったスパゲッティを⑤のソースと絡める。
- ⑦ 器に盛り、粉チーズを振りかける。

**手順**    ★鮭を入れても美味しいです。④でにんにくと一緒に軽く焼いてから⑤に進むのがおすすめです。