



クアトロフォルマッジのクリームペンネ

チーズ好き必食！4種のチーズが溶け合う濃厚クリームペンネ チーズ好きにはたまらない美味しいのクリームパスタです。4種のチーズがそれぞれの個性を活かしながら絶妙に溶け合い、濃厚でリッチなソースに仕上がります。仕上げのはちみつがチーズの塩気とブルーチーズの風味をまろやかに包み込み、驚くほど上品な味わいに。黒こしょうがアクセントとなって、最後の一口まで飽きることなく楽しめます。特別な日のディナーやおもてなしにぴったりの本格イタリアンです。

使用商品

#27 ペンネリガーテ 500g

(2人分)

- ペンネ 160g
 - 生クリーム 200ml
 - 牛乳 50ml
 - バター 10 g
 - にんにく（みじん切り） 1片
 - ゴルゴンゾーラ（ブルーチーズ） 30g
 - 粉チーズ 20g
 - モッツァレラチーズ 50g
 - カマンベール 30g
 - オリーブオイル 適量
 - 塩、黒こしょう 適量
 - はちみつ 適量
- ① 鍋を用意し水に対して1%の塩を加えたお湯で、ペンネを表示時間より1分短くゆる。
- ② フライパンにオリーブオイル、にんにく、バターを弱火で香りを出す。
- ③ 生クリーム、牛乳を入れてふつふつしてたら、チーズを全部入れて溶かす。
- ④ チーズが完全に溶けたらゆでたペンネを加える。
- ⑤ ソースがペンネに絡むまで弱火で煮詰める。
- ⑥ 塩で味を整え（チーズの塩気に注意）、器に盛り付け、黒こしょうをたっぷり振りかける。
- ⑦ 仕上げに、はちみつをまわしかける。