



タリアテッレ・アッラ・ヴァルドスター

イタリア北部ヴァッレ・ダオスタ州の郷土料理 フランスに近くバターを使ったグラタン風が特徴で、寒い冬にもぴったりです チーズのコクと生クリームの濃厚さが織りなす、クリーミーで満足感のあるパスタです。フライパンひとつで作れるのに、レストラン級の仕上がり。チーズ好きにはたまらない、魅惑の逸品です。

使用商品

#91 タリアテッレ

(2人分)

- ・タリアテッレ 200g
- ・ハムまたはベーコン 100g
- ・フォンティーナチーズ(またはグリュイエールチーズ、ゴーダーチーズなど) 100g(細切り)
- ・粉チーズ 30g
- ・生クリーム 100ml
- ・バター 20g
- ・パセリ 適量(みじん切り)

材
料

- ① 水に対して1%の塩を加えたお湯で、タリアテッレを表記より1分ほど短くゆで、アルデンテにする。
- (2) フライパンを中火にかけてバターを溶かし、ハムまたはベーコンに焼き色がつくまで炒める。
- (3) (2)に細切りしたチーズと生クリームを加えて混ぜた後、タリアテッレを加えて絡める。
- ④ 1分ほど強火で加熱し、ソースが水分がすくないようでしたらパスタのゆで汁を加えて濃度調整する。
- (5) 器に盛り、パセリと粉チーズで仕上げる。

手
順