



バルサミコのペンネ

玉ねぎの甘さが決め手 玉ねぎの甘みと、煮詰めて甘みの出たバルサミコ酢の酸味、ベーコンの旨味とのハーモニーは癖になる一品です。冷めても美味しいので、メインのお料理に添えたり、アンティパストとしても使えます。多めに作って、作り置きおかずとしても活躍します。

使用商品

- #27 ペンネリガーテ 500g
- バルサミック・グレイズ オリジナル

(1人分)

- ペンネ....100g
 - ベーコン(1cm幅に切る).....3枚程
 - 玉ねぎ(薄くスライス)....1/2個
 - バルサミコ酢(煮詰めたもの)...大さじ5位
 - バター....10g
 - パセリ(あれば)...少々
 - 塩こしょう...適量
- 材** • ゆで卵(あれば)....1個
- 料** • オリーブオイル....大さじ1

- ① ペンネはたっぷりのお湯に1%の塩を入れ、パッケージに表示のゆで時間ゆでておきます。
- ② フライパンにオリーブオイル、ベーコン、玉ねぎを入れて玉ねぎを焦げないようにしっかり炒めて甘みを引き出します。
- ③ 玉ねぎがクタクタになるまで炒めたら、ゆで上がったペンネ、煮詰めたバルサミコ酢、バター、塩こしょうを入れて味を調えます。
- ④ ペンネにしっかりとソースを絡めながらソースが無くなるまで炒めます。
- ⑤ 器に盛ったら、パセリやゆで卵で飾って完成です。

**手
順**