



ペンネ アル バッフォ

簡単で美味しい!イタリア家庭で密かな定番料理 生ハムとパセリを刻んだら、あとは材料を混ぜるだけ。生クリームとトマトが織りなす絶品クリームパスタ。シンプルだけどとっても美味しいお手軽パスタです。

使用商品

- #42 メッツェ ペンネ リガーテ
- トマトピューレー

(2人分)

- メッツェペンネ....160g
- 生クリーム.....200ml
- 生ハム(刻む)....50g
- コッポラ トマトピューレー20g
- パセリ...適量
- 塩こしょう...適量
- オリーブオイル...適量
- 粉チーズ...適量

材
料

- (1) パセリを細かく刻み、生ハムを1cm幅にカットする。
- (2) ペンネを湯で時間の表示より1分程短くゆでる。
- (3) 同時にフライパンにオリーブオイルを少量注ぎ、生ハムを加えて1分ほど焼き色をつける。
- (4) (3)に生クリームも加え、混ぜたらトマトピューレーを加える。塩、こしょうをして弱火で10分ほど煮る。

手
順

- (5) ゆで上がったペンネを(4)のソースに合わせる。味見して必要であれば塩、こしょうを加える。
- (6) パセリのみじん切りとパルミジャーノチーズを加え、器に盛って完成。