



マッシュルームとかぼちゃのトロフィエ

ほっこり食感と絶妙な甘さ、マッシュルームの香りとかぼちゃで秋を感じさせます かぼちゃと香り豊かなマッシュルームを使った、秋の味覚あふれる一皿。かぼちゃの甘みが際立つクリーミーソースに、キノコの旨みとローズマリーの香りが重なり、深みのある味わいです。ショートパスタにたっぷり絡めることで、濃厚なソースを余すことなく楽しめます。

使用商品

トラディツイオーネ・トロフィエ

(2人分)

- トロフィエ 160 g
- オリーブオイル 大さじ2
- にんにく(みじん切り) 1片
- ローズマリー 適量
- かぼちゃ(1cm程度の角切り) 230 g
- マッシュルーム(薄切り) 150 g
- 塩 適量
- 黒こしょう 適量

材料

- フライパンにオリーブオイル、にんにく、ローズマリーを入れて熱し、香りを出す。
- (1)にかぼちゃを加えて10分ほど炒めたら、フォークで潰す。水(分量外) 100~150mlを加え、弱火~中火でクリーム状になるまで煮る。
- 水に対して1%の塩を加えたお湯で、トロフィエを表示時間通りにゆでる。
- (2)がクリーム状になったら、マッシュルームを加え、さらに5分ほど煮る。
- (4)にトロフィエを加え、塩、黒こしょうで味を調える。

手順