



## 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

トラディツィオーネ・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

材  
料

- ・塩 適量
- ・黒こしょう 適量

手  
順

- ① 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。
- (2) (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。
- (3) 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。
- (4) (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。
- (5) (4)にトロフィエを加え、塩、黒こしょうで味を調える。