



## リッチョリのレモンマスカルポーネ

爽やかレモンで軽やかに。春夏に楽しむクリーミーパスタ レモンの爽やかな香りと、マスカルポーネのやさしいコクが広がる、軽やかなクリーミーパスタ。仕上げのガランティーノリモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルが、味わいを一段と引き立てます。

### 使用商品

- #37 リッチョリ
- リモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル 229g

(2人分)

- ディヴェツラ リッチョリ 160g
- マスカルポーネ 100g
- レモン 半分
- レモン果汁 (レモンオイルがない場合に使用)
- バター 25g
- ほうれん草 50g
- 粉チーズ 適宜

- 材** • ガランティーノリモーネ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル 適量
- 料** • 塩・黒こしょう 適量

- ① レモンを洗って皮を細い千切りにする。必要なら酸味調整用にレモン果汁も少し取っておく
- ② マスカルポーネに塩・黒こしょうを加え、木べらで軽く練っておく
- ③ ほうれん草をさっと下ゆでし、水気を絞って食べやすい長さに切っておく
- ④ 大きめのフライパンでバターを溶かし、レモンの皮を加えて弱火で香りに移す
- ⑤ 水に対して1%の塩を加えたお湯で、リッチョリをアルデンテにゆでる。ゆで汁を少し取っておく
- ⑥ ゆで上がったリッチョリをフライパンに加え、マスカルポーネとゆで汁を加えて和え、クリーミーに仕上げる。ほうれん草も加えて軽く混ぜる
- ⑦ 粉チーズと黒こしょうをふり、ガランティーノのレモンオイルを回しかけて仕上げる

**手順** (オイルがなければレモン果汁を加える) ★仕上げに黒こしょうをたっぷり振ると、さらに香りが引き立ちます。