



口テッレのゴルゴンゾーラ

ゴルゴンゾーラがよく絡み、しっかりした味わい 車輪の形をしたマカロニです。 口テッレは様々な種類のソースやスープ、サラダに適しています。特にソースがよく絡むため、トマトベースやクリーミーなソース、野菜や肉の具材がたっぷり入った料理に合います。本場イタリアではお弁当に入れたり、作り置きのおかずとしてショートパスタを良く使います。ゴルゴンゾーラの味をしっかり感じられるのでワインとの相性も抜群です！

使用商品

- #43 口テッレ
- エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ノチェッラーラ

(2人分)

- 口テッレ.... 120g
 - ゴルゴンゾーラ.... 100g
 - バター.... 20g
 - 粉チーズ.... 適量
 - オリーブオイル.... 適量
- 材料 • 塩、黒こしょう.... 適量

- ① 水に対して 1 % の塩を加えたお湯で、口テッレを表示時間通りにゆでる。
 - (2) フライパンにバターとゴルゴンゾーラチーズを入れ溶かす。
 - (3) (2)にゆで上がった(1)の口テッレを混ぜ合わせる。
 - (4) お好みで塩こしょう、パルメザンチーズ、オリーブオイルを加え混ぜる。
- 手順 (5) 器に盛りつけ、黒こしょうを振る。