



## ロ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。 ロ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 ロテッレ
- 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)

- ロテッレ.... 120g
- ギルゴンゾーラ.... 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、ロ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のロ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。