



生ハムと枝豆のクリームフジッリ

スクリューのような形状のパスタでソースが絡みやすい！ イタリアで春の訪れを感じる料理の1つとして挙げられるのが、枝豆とブロッコリーを使った料理。フジッリを使った、生ハムと枝豆のパスタで、一足早く春を感じてみるのはいかがでしょうか？ 冷凍の枝豆を使うと残りは取っておけるので、フードロスなしですね。

使用商品

#40 フジッリ

(2人分)

- ・フジッリ…… 140 g
- ・生ハム(食べやすい大きさに切る)…… 40g
- ・枝豆（冷凍）…… 30粒
- ・ブロッコリー…… 1/4株
- ・バター(食塩不使用)…… 20g
- ・白ワイン…… 大さじ2
- ・生クリーム…… 100ml

材
料

- ・黒こしょう…… 適量
- ・粉チーズ…… 15g

手
順

- ① たっぷりのお湯に1%の塩を入れ、フジッリを表示時間ゆでる。ゆで汁は捨てずに、ブロッコリーをゆでる。冷凍の枝豆は解凍しておく。
- ② フライパンにバターを入れ中火にかけ、溶けてきたら生ハムを入れる。香りが出てきたらすぐに火を止める。
- ③ 白ワインを②に注いで、中火にかける。
- ④ 沸騰してきたら生クリームを入れ、半分ほど泡立ってきたら火を止める。
- ⑤ 黒こしょう、枝豆、ブロッコリーを入れる。
- ⑥ フジッリを入れ、混ぜる。
- ⑦ 最後に粉チーズをかけて、器に盛る。