



## 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？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……140g
- ・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

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。

手  
順

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。