



野菜たっぷりバーニャカウダスパゲッティ

野菜を美味しくパスタと楽しむ秘密のレシピ パスタとバーニャカウダソースで簡単調理。アンチョビの香りが食欲をそそる、ピエモンテ州名物のバーニャカウダソース。野菜炒めの味付けとしても活躍します。

使用商品

スパゲッティ・ブロンズ

(1人分)

- ・スタジオーニスパゲティ100g
 - ・キャベツ(ひと口大)....2枚分
 - ・レンコン(2cmの半月)...適量
 - ・パプリカ(スライス)....1/4個
 - ・玉ねぎ(くし切り)....1/4個
 - ・バーニャカウダソース....1袋
 - ・オリーブオイル...適量
- 材料
- ・塩こしょう...適量

- ①水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる。
②野菜は食べやすい大きさに切り、フライパンでオリーブオイルで炒め、塩こしょうで味を整える。
手順 (3)(2)に(1)を加え、バーニャカウダソースで和える。