



## 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。