

ゴルゴンゾーラのペンネ

イタリアン パスタ

材料 (2人分)

ゴルゴンゾーラ	100g
パルメザンチーズ	10g
生クリーム	100cc
レモン汁	少量
塩・こしょう	適宜
ペンネ	140g



作り方

1. 【ペンネを茹でる】鍋にたっぷりのお湯を沸かして塩を入れ、ペンネを湯がく。時々、混ぜながらアル・デンテに。
2. ゴルゴンゾーラを小さく切っておく。
3. 【ソースを作る】フライパンに生クリームを入れ温め、ゴルゴンゾーラを加え、溶かす。
4. 茹で上がったペンネの水気をとり3のフライパンに入れソースをからめる。
5. 火を止めてパルメザンチーズを加え、塩・こしょう、レモン汁で味を整える。
6. 皿に盛り、飾りにパルメザンチーズを振る。

✖️ 生クリームは、チーズが濃厚なので軽い低脂肪のものがあう。

所要時間 20分
主な調理器具 鍋、フライパン