

◎ かぼちゃとゴルゴンゾーラの Pasta ◎

2022年10月のレシピ③
レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

スパゲッティーニ	160g
かぼちゃ（皮と種を取った状態）	100g
ゴルゴンゾーラ・ドルチェ	75g
牛乳	150cc
生クリーム	100cc
クルミ	10g
塩	適量
黒胡椒	適量



<ゴルゴンゾーラ>

ゴルゴンゾーラはフランスのロックフォール、イギリスのスティルトンと並び世界3大ブルーチーズのひとつで、ピエモンテ州の名産です。「ドルチェ（甘い）」と「ピカンテ（辛い）」の2種類があり、ドルチェはクリーミーでマイルドな味わい、ピカンテは辛味が強くシャープな味わいです。今回は、甘いかぼちゃにあわせてドルチェを使用しました。



1

カボチャは皮と種をとりのぞき、薄くスライスする。カボチャを水に通し、電子レンジで柔らかくなるまで加熱し、マッシュしておく。

2

クルミをフライパンで軽く炒り、大きめに刻んでおく。パスタは表示どおり茹でておく。

3

フライパンに牛乳・ゴルゴンゾーラ・1のカボチャ・塩をひとつまみ入れて弱火にかける。

4

カボチャとゴルゴンゾーラを潰しながらあたためなめらかなソースをつくり。生クリームを入れ、塩で味をととのえる。

5

茹でたスパゲッティーニとクルミを入れて混ぜ合わせる。器に盛り付け、黒胡椒を強めにふる。

<コメント>

今月はハロウィン月間なのでカボチャ料理を作りました。カボチャのサラダ、ニョッキ、グラタン、白玉など作りました。ベラティーナでもこの時期には色々カボチャ料理のご提案をしてきたので、今回はどうしようかなあと考え、簡単なパスタにしました。普段はカボチャをコンソメで煮て作りますが、今回は電子レンジで加熱してマッシュする簡単なレシピにしました。