

フィジッリの チーズクリームソース



エイディ ガウデ ヘレタト
AD GAUDE HERETAT

SPAIN 
750ml

ベルリンワイントロフィー
2012、ブリュッセル国際コン
クール2011、ムンドゥスヴィニ
2011の3つの金賞受賞ホルダー
出身の醸造家が「ワインはブレ
ンドでより完成度が高くなる」
という信念のもとに作り上げた
ワイン。



材料 (4人分)

- ・フィジッリ 100g
- ・えんどう 30g(正味)
- ・マンステール 40g
- ・ベーコン(かたまり) 30g
- ・生クリーム 200cc
- ・塩・こしょう 少々

【作り方】

- (1) フィジッリは塩を加えた湯で、袋表記の時間ゆでる。
- (2) えんどうは硬めにゆでる。マンステールは小さく切る。ベーコンは1cmの棒状に切る。
- (3) フライパンを熱してベーコンをさっと炒め、生クリーム、マンステールを加えてチーズが溶けたらえんどう、フィジッリを加えて混ぜる。
- (4) 皿に盛付けて、こしょうをふる。