



ビーツの Pasta

[材料 4人分]

ビーツ 1個

Pasta 200g

パンチェッタ 50g

生クリーム 200ml

オリーブオイル 大さじ1

塩 適量

ディル お好みで適量

パルミジャーノ・レッジャーノ (細かく削る) お好みで適量

[作り方]

1. 厚手のホーロー鍋に洗って4等分に切ったビーツを入れオリーブオイルをまわしかけて、蓋をする。最初は強火で、音がしてきたら弱火にし15分火にかける。
2. ビーツの粗熱がとれたら、皮を取り除く。
ブレンダーに、生クリームとビーツと塩を入れ攪拌する。
3. Pastaを茹でている間にフライパンでパンチェッタを炒め、2のソースを入れ温めたら茹でたPastaを絡める。塩で味と整え、ディルとをパルミジャーノ・レッジャーノをトッピングする。