

クルミとゴルゴンゾーラの Pasta

材料 (2人分)

タリアテッレ	200g
クルミ	50g
バター	30g
はちみつ	20g
ゴルゴンゾーラ	50g
玉ねぎ	1/4個
オリーブオイル	大さじ1
生クリーム	80g
塩、こしょう	適量



作り方

1. 玉ねぎはみじん切りに、くるみはフライパンでローストし薄皮を取り除く。
2. クルミ、バター、ハチミツをフードプロセッサーにかける。
3. フライパンで玉ねぎを軽く炒め、クルミ、生クリームを加えて煮詰める。
4. ダイス状にカットしたゴルゴンゾーラを加える。
5. 塩、コショウで味を整え、茹で上げたパスタを加えてソースをからめる。
6. 生クリームを煮詰める事で、ソースのとろみの加減を調整して下さい。