

かぼちゃとアンチョビのパスタ


PRIMA PASTA

材料 (2人分)

キタッラ	200g
かぼちゃ	100g
オリーブオイル	大さじ2
ニンニク	1片
玉ねぎ	1/4個
アンチョビフィレ	2尾
パン粉	大さじ2
塩・コショウ	適量
パセリ	適量



作り方

- 1.かぼちゃは細くカットし、ニンニク、玉ねぎはみじん切りにする。
- 2.フライパンにオイルをひき、玉ねぎ、かぼちゃを炒める。
- 3.別のフライパンでオイルをひき、みじん切りにしたニンニク、アンチョビを炒める。
- 4.ニンニクの香りが十分にたったら、パン粉を加えてさらに炒める。
- 5.茹で上げたパスタとかぼちゃ、パン粉をからめながら塩、パセリを振って味を整え盛り付ける。