

かぼちゃとソーセージのパスタ

材料 (2人分)

タリアテッレ	200g
かぼちゃ	200g
オリーブオイル	大さじ 1
生クリーム	50cc
ソーセージ	100g
玉ねぎ	1/4個
塩・コショウ	適量
パルミジャーノチーズ	大さじ1 ~ 2



作り方

- 1.かぼちゃは種を取り除きサイコロ状にカットする。
- 2.みじん切りにした玉ねぎをオイルを入れたフライパンで炒める。
- 3.一口大にカットしたソーセージ、かぼちゃを加え、かぼちゃが柔らかくなるまで炒める。
- 4.生クリームを加え一煮立ちさせる。
- 5.茹で上げたパスタを加え、塩、コショウで味を整えソースとからめる。
- 6.火を止め、パルメザンチーズを加えて混ぜて盛りつける。