

# かぼちゃのクリームパスタ

## (4人分材料)

生パスタ…250g  
(フィットチーネ)  
玉ねぎ…150g  
ベーコン…100g  
にんにく…1片  
オリーブオイル…大さじ1  
かぼちゃ…300g  
生クリーム…150cc  
牛乳…150cc  
パルメザンチーズ…大さじ1  
塩…少々  
こしょう…少々

イタリアパセリ

## (作り方)

- ①かぼちゃは種、ワタを取り除き、皮を切り落とす。
- ②①のかぼちゃは2cm角に切り、電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。
- ③かぼちゃは、仕上げに飾る分を少し残してマッシャーで潰す。
- ④玉ねぎは長さを半分にして細切りにする。
- ⑤ベーコンは細切りに、にんにくはみじん切りにする。
- ⑥パスタを茹でるお湯を沸かしておく。(水4リットルに塩大さじ2)
- ⑦フライパンにオリーブオイルを入れにんにく、玉ねぎ、ベーコンを炒める。
- ⑧ボウルに③の潰したかぼちゃ、生クリーム、牛乳、パルメザンチーズを入れ、よく混ぜておく。
- ⑨パスタを既定の時間茹でる。
- ⑩⑦のフライパンに⑧のかぼちゃクリームとパスタのゆで汁50ccを入れ沸騰させ、少し煮詰める。(味を見て塩を足す)
- ⑪茹でたパスタを⑩のかぼちゃクリームに入れ、混ぜる。
- ⑫器に盛り、こしょう、飾りのかぼちゃ、イタリアパセリ乗せる。

