



## かぼちゃとトマトのクリーミーパスタ



### 材 料 2人分

パスタ	140 ~ 160 g	オリーブ油	小さじ 1
塩 (パスタをゆでる分)	適量	コンソメスープ	400cc
かぼちゃ	1/4 玉	生クリーム	大さじ 2
玉ねぎ	1/2 個	塩・こしょう	適量
トマト水煮缶 (カット)	1/2 缶	粉チーズ	少々

### 作り方

- ① かぼちゃは種とワタを取り、皮をむいて2 cm幅に切る。玉ねぎは、長さ1/2のくし形切りにする。
- ② 熱したフライパンにオリーブ油をひき、玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎがしんなりしたら、かぼちゃ、コンソメスープ、トマト水煮缶を加え、蓋をして中火で加熱する。かぼちゃがやわらかくなったら塩・こしょうで味を整え、生クリームを回し入れる。
- ③ 鍋にたっぷりのお湯・塩を入れ、袋に記載のゆで時間通りパスタをゆでる。ゆであがったら水を切り、②のフライパンに入れてソースをからめ、器に盛りつけ、粉チーズをかける。

\*ベーコンやハムを加えるとうま味が増します。