

## 「緑の豆（そらまめ）のペンネ」



鍋にたっぷりの水と多めの塩を入れて沸かし、  
ペンネ2人分のパスタとさやから外したそら豆と一緒に茹でる。  
ペンネの茹で上がり2分前位を目安にそら豆をあげる。  
そら豆が熱いうちに薄皮から出して、軽くつぶし、オリーブオイル大1〜、  
黒胡椒適量と混ぜて、ソースを作る。  
ソースに茹で上がったペンネを加え、パルメジャーノチーズ（とろける  
チーズ）を散らして混ぜ合わせて出来上がり。

- \* チーズはそら豆と相性の良い、ペコリーノやロマーノチーズがあればさらに美味しく仕上がります。
- \* 生クリームや牛乳を少量加えると、しっとりして食べやすくなります。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880