

BAKED FALL ZUCCHETTE BUTTERNUT SQUASH PASTA



LET'S GET COOKING!

This dish comes down to a few simple steps:

1: Boil pasta.

2: Sauté **onion and sausage**, then add in arugula [an edible Mediterranean plant of the cabbage family, whose leaves are eaten in salads.](#), spices, and sauce.

3: Combine cooked pasta with heated sauce combo, top with Gruyere [a firm, tangy cheese](#), and bake. Easy peasy! (Details are provided below.)



The start of something good...



Covered in Gruyere and ready to bake...

Trader Joe's FALL ZUCCHETTE PASTA ☆トレーダージョーズ フォールズケッチェティ パスタ

0件のレビュー **1,750 円**アメリカではオーガニック食品を取り扱うスーパーとして有名な

Trader Joe's の、秋限定で展開されるパンプキン型のパスタです！普段のお料理をこのパスタに変えるだけでぐっと秋らしくなります！

パンプキンパスタとインスタント・ライスヌードル Trader Joe's トレーダ

ー・ジョーズ トレジョで購入したハロウィン限定カボチャ商品、**パンプキン型のパスタ**を購入して料



理した。

フォール・ズケッチェティ・パスタ (Fall Zucchini Pasta)

かわいいカボチャ型のパスタです。ズケッティというのはイタリア語でカボチャとかひょうたんのことを指す単語のようです。分量は一袋3人前くらいです。調理時間は7～9分とあるので、とりあえず9分茹でてみました。



本当はこういうカラフルなパスタはクリームソースと一緒に食べると色が映えていいのではないかと思うのですが、今日は同じくトレジョのシーフードミックスとトマト缶、ブロッコリーで作ったトマトソースにルッコラを載せてみました。

見た目はとにかく可愛いです。9分茹でましたが、9分だとアルデンテ気味というか、ちょっと硬いような気がします。11分茹でるくらいの長めの調理で丁度良いのでは、と思います。

春にトレジョの4色パスタを買った時もそうでしたが、麺じゃないパスタの場合は、書いてある時間よりやや長めの茹で時間の方が、いい感じに茹で上がるような気がします。

やや固めの茹で上がりだったからか、食感はやや弾力に欠けるような気がします。もうちょっとモチモチしている食感の方が個人的には好きです。



後日、別メニューで再挑戦です。**アボガド+プチトマト+マヨ・牛乳+塩胡椒**です。12分茹でました。今回のようにツユっぽいパスタメニューの方がカボチャの内側にスープが入って味が良く絡んで良いような気がします。パスタ自体には特に味は付いていなくて、ほぼ無味なので、トマトソースでもホワイトソースでもグラタンの具としてでも、何にでも合いそうです。

Baked Fall Zucchette Butternut Squash Pasta

Delicious fall flavors bake together for the ultimate comfort meal! Trader Joe's pasta with butternut squash sauce, chicken sausage, arugula, and topped with Gruyere cheese!

Prep Time 15 minutes **Cook Time** 25 minutes **Total Time** 40 minutes **Servings** 8 people

Ingredients

- 1 bag (14 oz) Fall Zucchette Pasta (from Trader Joe's) Can sub any pasta!
- 2 tbsp avocado oil
- 3 large fresh chicken sausages (uncooked), casings removed
- 1 large sweet yellow onion, quartered and thinly sliced
- 1 shallot, diced
- 2 tsp garlic, minced
- 1/2 tsp fresh rosemary, minced (Can sub sage)
- 1/2 tsp sea salt
- 1/2 tsp ground black pepper
- 3 1/2 oz arugula (about half of a Trader Joe's bag)
- 1 1/2 jars (about 30 oz) Harvest Pasta Sauce Any pumpkin/butternut pasta sauce will work
- 1 1/2 cups Gruyere cheese, shredded (about 1/2 lb/8 oz)

Instructions

1. Preheat oven to 350 degrees.
2. In a medium saucepan, cook pasta in salted water according to package directions.
3. While pasta is boiling, heat a large pan over medium heat. Add 2 tbsp avocado oil and chopped onion. Sauté 5 minutes until onion starts to soften. Add chicken sausage (without casings), diced shallot, garlic, rosemary, salt, and pepper. Cook uncovered until sausage is thoroughly cooked, approximately 5 minutes. Stir occasionally and use stirring spoon to break sausage into smaller pieces.
4. Once sausage is cooked, reduce heat to low and add arugula, tossing until it wilts. Add 1 1/2 jars of sauce and stir to combine everything. Cook over low heat approximately three minutes, until sauce has heated a bit.
5. In a 2 1/2 qt. casserole dish, combine drained pasta with butternut sauce combo. Top with shredded Gruyere cheese and bake for 25 minutes. Once timer goes off, set oven to broil (high) to brown the cheese. This should take about 1 minute. Don't walk away because it can quickly burn. Enjoy!

Recipe Notes

If you don't have the pasta and sauce from Trader Joe's, you can substitute different brands.

If you liked this recipe, be sure to check out my [vegetable and sausage gratin](#). It's currently the most popular recipe on this site!