

つくってみませんか？

上州ねぎと季節の野菜のスパゲッティ

<上州ねぎのペペロンチーノ>

材料(4人分)

スパゲッティ	… 270g
ゆで塩	… 湯1ℓに対し10g
オリーブオイル	… 大さじ1強
にんにく(みじん)	… 1片(8g)
たかのつめ(輪切り)	… 少し
ベーコン(短冊)	… 90g
上州ねぎ(斜め1cm)	… 150g
季節の野菜やきのこ	… 250g
塩	… 小さじ1
粗びき黒こしょう	… 少々



作り方

- ① 湯をわかし、塩を入れてパスタをゆでる。
(分量外の油を少しからめておく)
- ② フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ、弱火でクツクツ火をとおす。
- ③ にんにくのいい香りがして色がほんのり変わったタイミングでたかのつめを入れ、ベーコン、きのこを炒める
- ④ 上州ねぎと季節の野菜を炒め、塩黒こしょうで味をつける
- ⑤ パスタをゆでたら、お好みの固さより少し手前でフライパンに入れ混ぜ合わせる。

