



【ひらたけのペペロンチーノ】



重永 葵(しげなが・あおい)さん

材料 (2 人分)

ひらたけ	1 パック (100g)	赤とうがらし	1 本
ぶなしめじ	50g	オリーブ油	大さじ 3
スパゲッティ (1.7 ミリ)	160g	ハーブソルト	小さじ 1/2
ベーコン	30g	パセリ	少々
にんにく	ひとかけ		

手順

- (1) ひらたけ、ぶなしめじをほぐす。ベーコンは2センチ幅に切る。
にんにくは薄切り、パセリはみじん切り、赤とうがらしは輪切りにする。
- (2) スパゲッティは表示時間通りにゆでる。
- (3) フライパンに、オリーブ油(大さじ1)、にんにくを入れ、弱火にかける。
- (4) にんにくの香りが立ってきたら、一旦にんにくを取り出す。赤とうがらし、ベーコン、ひらたけ、ぶなしめじをフライパンに入れて、中火で炒める。
- (5) 全体に火が通ったら、ゆでたスパゲッティ、ハーブソルト、オリーブ油(大さじ2)を加え、混ぜ合わせる。
- (6) 全体がなじんだら、器に盛り付け、パセリと炒めたにんにくを散らして完成。