



【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。