

和風パスタ



材料（1人前）

パスタ…100g シメジ…50g エリンギ…50g
胡麻さはふりかけ…30g ニンニク…1/2片
小ネギ…1/4本 水菜…1/2株 ゆで汁…大さじ4
オリーブオイル…大さじ1 塩、コショウ…適量

1. シメジは小房にエリンギは1口大、水菜は5cm幅、ニンニクはみじん切り、小ネギは小口切りにします。
2. パスタは塩を加え熱湯で表示時間通りに茹で、ざるにあげて水気をきり、ゆで汁を少し取っておきます。
3. フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクを弱火で炒め、香りがでたらしめじ、エリンギを加え、炒め合わせます。
4. 茹でたパスタとゆで汁をフライパンに入れ全体的に混ぜ合わせ、最後にふりかけ、水菜を加え塩、コショウで味を調え、小ネギを散らしたら完成です。