

食材2つだけ!

菜の花

×

ベーコン



調理時間

20分

春に食べたい彩りパスタ

菜の花とベーコンのパスタ

材料 (2人分)

ベーコンブロック…………… 100g

菜の花 …………… 1/2束

パスタ…………… 160g

にんにく …………… 1片

○めんつゆ(3倍濃縮)

…………… 大さじ2

○バター…………… 10g

○塩・こしょう…………… 少々

オリーブオイル…………… 小さじ2

1 材料を切る

菜の花は長さを3等分し、軸と葉に分ける。にんにくは薄切りにする。ベーコンは食べやすい大きさに切る。

2 炒める

大きめの鍋にたっぷりの湯をわかし、塩大さじ1(分量外)を入れて、パスタを規定時間より1分短く茹でる。フライパンににんにくとベーコン、オリーブオイルを入れて中火にかけ、ベーコンが少しカリッとしてくるまで炒める。菜の花の軸を加えて、さらに2分炒める。

3 仕上げ

茹で上がったパスタと菜の花の葉の部分を加え、○を入れて全体を炒め合わせる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索