

あまり物でつくったパスタ



—材料(2人前・ピザ4枚分)—

パスタ	150g		
えのき	15g	エリンギ	半分
しいたけ	1個		
鷹の爪	1本	にんにく	ひとつかけ
オリーブオイル	適量		
塩	適量		
醤油	適量		

—作り方—

- 1.沸騰した水に塩を入れ、
パスタを規定の時間茹でる
- 2.あまり物のきのこを
食べやすい大きさにカットする
- 3.フライパンにオリーブオイルをひき、
にんにくと鷹の爪で香りを出したら
きのこを炒める
- 4.茹で終わったパスタをフライパンに入れ、
茹で汁を加えながら混ぜる
- 5.醤油をひと回しし完成