



## 黒あわび茸のクリームソースパスタ

### 材料 (2人分)

黒あわび茸	60g
にんにく	5g
厚切りベーコン	60g
オリーブオイル	大さじ1
乾燥パスタ	160g
白ワイン	30g
生クリーム	160g
バター	5g
塩	適量
粉チーズ	小さじ2

### 作り方

- ①黒あわび茸を一口大に切り、にんにくはつぶす。
- ②ベーコンは拍子切りにする。
- ③大きな鍋に湯を沸かし、塩を入れパスタをゆでる。
- ④熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを炒めて香りをつける。
- ⑤にんにくを取りだし、黒あわび茸を炒め、火が通ったら一旦取りだしておく。
- ⑥同じフライパンでベーコンを炒め、黒あわび茸を戻し入れる。
- ⑦白ワインを入れて、少しアルコールを飛ばす。
- ⑧生クリームを入れてバターを加え、コクをだす。そのあと塩を入れて味をととのえる。
- ⑨パスタがゆであがったら、ソースをからめる。
- ⑩皿に盛り、粉チーズをふる。

1人分  
エネルギー

821 kcal

1人分  
塩分

2.6g