

ワンポイントアドバイス

牛乳を沸騰させないように、ゆっくり火を入れて！



しいたけのクリームパスタ

【材 料】2人前

しいたけ(大) … 2個 (2mm幅に薄切り)	牛乳 … 150ml
玉ねぎ … 1/4個(薄切り)	生クリーム … 50ml
鶏ももひき肉 … 100g	顆粒コンソメ … 小さじ1
パスタ … 200g	塩 … 少々
オリーブオイル … 大さじ1	パルメザンチーズ … 適量
すりおろしニンニク … 小さじ1/2	黒胡椒 … 適量
	パセリ … 適量

【作り方】

- 1 パスタを規定の時間通り茹でる
- 2 しいたけの石づきをとる。玉ねぎ、しいたけを2mm幅に薄切りにする
- 3 フライパンにオリーブオイルをひき、すりおろしニンニクと玉ねぎ入れて炒める
- 4 玉ねぎの色が変わり始めたら、鶏ももひき肉を入れ、さらにしいたけを入れて炒める
- 5 牛乳、顆粒コンソメを入れ、温まったら生クリームを入れて塩で味を調整する
- 6 茹で上がったパスタを絡ませて、30秒ほどぐるぐると和えて乳化させる
- 7 皿に盛り、パセリと黒胡椒、パルメザンチーズをのせて完成