



とうもろこし入り ペペロンチーノ



材料と分量(2人分)

* 各人、食べる量により異なります。

- 高崎生パスタ・・・220g
- んにく・・・1片
- 青唐辛子(赤でも可)・・・2本
- ベーコン・・・30~40g
- 茹でたとうもろこし(白、黄可)・・・1/2本
- 青じそ・・・適量
- オリーブオイル・・・大さじ2
- 塩・・・少々
- 胡椒・・・少々
- コンソメ・・・小さじ1
- 生パスタの茹で汁・・・50cc

作り方

- ① 高崎生パスタを茹でる。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れて、みじん切りにしたんにく、1cm幅に切ったベーコンを炒める。
- ③ ②に、輪切りにした青唐辛子、ほぐしたとうもろこしを入れて炒める。
- ④ ②に、コンソメを入れる。
- ⑤ ②に、茹でた生パスタと茹で汁 50cc を入れてよく炒め、塩、胡椒で味を調える。
- ⑥ 炒めた生パスタを皿に盛り付け、千切りにした青じそを飾る。

★わが家ならではの工夫したポイント★

私は毎年、白いとうもろこしを作り、孫、子と食し、好評です。茹でたとうもろこしが残りに、丁度、青唐辛子が採れたので作ってみたら意外と美味しいので応募しました。とうもろこしの甘さが嬉しい一品です。

【 審査評価 】

とうもろこしの甘みの中に、青唐辛子の辛味が合わさったクセになる味付けでした。パスタは具材と一緒に炒めて仕上げますが、仕上げにのせた青じそで、最後まで美味しくいただきました。

