

10/15 (木) 根菜とベーコンのペペロンチーノパスタ (今道 康弘さん)

(材料2人分)

- フェデリーニ：80g
- 塩：ゆで汁の1%
- ベーコン：50g
- たまねぎ：30g
- A エリンギ：20g
- ローズマリー：少々
- 赤唐辛子：1/2本
- にんにく：1/2かけ
- ゆで汁：200ml
- B れんこん：20g
- にんじん：10g
- ごぼう：20g
- 塩：適量
- EX.バージンオリーブオイル：30g
- C パルミジャーノ(粉)チーズ：20g
- パセリのみじん切り：少々

- ① パスタは袋の表示時間通りに茹でる。
- ② A のベーコン・たまねぎ・エリンギは 1 cm角に切り、赤唐辛子は種を取る。B のれんこん・にんじんは皮をむきごぼうはよく洗っておく。にんにくはたたき潰して、C のパセリのみじん切りにする。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、A を入れて炒め、②のにんにくを加えて炒め、香りが立ってきたら、①のゆで汁を入れ、その中に、②の B をスライサーですできるだけ薄くスライスしながら入れていき、塩で味を調える。
- ④ ③のフライパンのソースがほぼ煮詰まってきたら、①のパスタを入れて絡め、最後に C を加えて絡め、器に盛る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。