

9/22 (金) きのこのパスタ (今道 康弘さん)

(材料2人分)

なめこ：100g

ベーコン：50g

たまねぎ：100g

E.V.オリーブ油：20g

水：500ml

塩：適量

ショートパスタ：120g

椎茸・エリンギ：各100g

塩：適量

納豆：1パック

塩（調整用）：適量

パセリ：小さじ1

- ① ベーコンとたまねぎは薄切りにし、椎茸とエリンギは手で一口大に割く。パセリはみじん切りにする。
- ② 鍋にオリーブ油を熱し、なめこをよく炒め、①のベーコンとたまねぎを加えてさらに炒める。
- ③ ②の鍋に水を加え、塩で味を調えて、パスタを加えて表示時間（1分30秒を使用）通り煮る。
- ④ 別のフライパンに①の椎茸とエリンギを乾煎りして、塩で下味をつけ、しっかり乾煎りしたら、納豆を加えて、水分が飛ぶまで炒める。
- ⑤ ③のフライパンに④を加えて混ぜ合わせ、塩で味を調える。
- ⑥ ⑤を器に盛って、①のパセリを散らす。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます