

キノコのカリカリパスタ

奈良女子大学附属中等教育学校 松尾 芳美

調理時間
20分



材料(4人分)

しいたけ・・・1パック
ぶなしめじ・・・1袋
エリンギ・・・1パック
スパゲティ・・・320g
ちりめんじゃこ・・・50g
にんにく・・・1片
とうがらし・・・2本
青ねぎ・・・2本
オリーブ油・・・大さじ3
しょうゆ・・・小さじ2
塩・・・少々
こしょう・・・少々
スパゲティのゆで汁・・・100cc

作り方

- 1 ぶなしめじは小房に分ける。しいたけ、エリンギは薄切りにする。にんにくはみじん切りにする。とうがらしは種を除き小口に切る。青ねぎも小口切りにする。
- 2 スパゲティはたっぷりの湯でゆでる。
※ゆで汁100ccをとっておく。
- 3 フライパンにオリーブ油を熱し、にんにく、とうがらし、ちりめんじゃこの順に弱火でカリカリになるまで炒めて取り出す。
- 4 ③のフライパンに残った油できのこをさっと炒め、ゆで汁、しょうゆを加えて煮立てる。スパゲティを加え塩、こしょうで味を調える。
- 5 ④を皿に盛り、③と青ねぎを散らす。

