

小松菜とベーコンのパスタ



小松菜がたっぷり、にんにくの風味が良いスパゲティです。

《調理のポイント》

給食では、たかのつめを切らず、炒めたあとに取り出しています。辛いのがお好みの場合、輪切りにしてください。

◇材料（4人分）◇

- スパゲティ 320g
- 塩 適量
- サラダ油 適量
- サラダ油 大さじ1
- にんにく 1/2片
(チューブの場合5cm)
- たかのつめ 適量
- ベーコン 100g
- 玉ねぎ 2/3個
- ぶなしめじ 100g
- 小松菜 1/3束
- 食塩 小さじ1
- こしょう 少々
- バター 10g
- しょうゆ 大さじ1

◇作り方◇

- 1 小松菜は2~3cmに切って茹でておきます。にんにくはみじん切り、ベーコンは短冊切り、たまねぎは千切りにします。しめじは小房に分けます。
- 2 スパゲティは塩を入れて茹でて、油をまぶしておきます。
- 3 油を熱し、にんにく、たかのつめを入れ、弱火で炒めます。途中でたかのつめは取り出します。
- 4 ベーコンを入れ炒めます。
- 5 玉ねぎ、しめじを入れ炒め、塩、こしょうをします。
- 6 小松菜、スパゲティを加え、バター、しょうゆを加えて味を調えます。