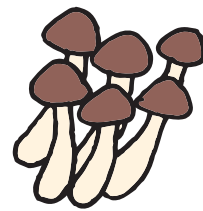




ぶなしめじのペペロンチーノ

【材料(4人分)】

ぶなしめじ… 2パック(300g)	パセリみじん……………大さじ 4
スパゲッティ……………320g	オリーブ油……………40cc
にんにく……………4 かけ	白ワイン……………40cc
赤唐辛子……………1 本	塩・こしょう……………少々



作り方

- ① ぶなしめじは石づきをとって、ほぐす。
- ② にんにくは皮をむいて縦半分に切り、芯を取り除いて潰す。赤唐辛子は種を取り除いて輪切りにする。
- ③ フライパンにオリーブ油・②を入れて弱火で炒める。にんにくの香りが出たら①を加え、しんなりしたらパセリみじん・白ワイン(なければ日本酒)を加えて混ぜ合わせる。
- ④ たっぷりのお湯に塩(分量外)を加えてスパゲッティをアルデンテに茹でる。
- ⑤ ③に④の茹で汁 200cc とスパゲッティを混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調べて器に盛る。