

豆と玉葱の Pasta



▼材料（2人分）

- スナップエンドウ …50g
- 絹さや …50g
- 玉葱 …1/2 個
- パスタ …160g
- にんにく …2 片
- オリーブ油 …大 4
- 塩、こしょう …各適量

▼作り方

- ① たっぷりの塩湯でパスタを茹で、途中で筋を取ったスナップエンドウと絹さやを加える。
- ② フライパンにオリーブ油を入れにんにくをつぶしたものをよく炒める。
- ③ 玉葱の小口切りをしんなりと炒める。
- ④ 茹で汁（大 4）を加え、塩加減をみる。
- ⑤ ①を④に混ぜて器に盛り、こしょうをふる。