

肉にも魚にも合う マスタードクリームパスタ

材料

- ・パスタ …………… 200g
- ・エキストラバージンオイル …… 30cc
- ・ニンニク …………… 1カケ
- ・マスタード …………… 24g
- ・生クリーム …………… 125cc

★お肉の場合

- ・鶏肉 …………… 30g
- ・ベーコン …………… 30g

★魚介の場合

- ・ホタテ …………… 適量
- ・イカ等 …………… 適量

- ・塩・コショウ …………… 適量
- ・粉チーズ …………… 40g
- ・白ワイン …………… 40cc

作り方

Let's
Cooking

- ① たっぷりのお湯に1%の塩を入れパスタを茹でます。
- ② 各食材をカットします。ニンニクはみじん切りにします。
- ③ フライパンにオリーブオイルをいれベーコン・鶏肉をソテーします。
- ④ ③にニンニクを加え中火で香りを出します。**※魚介の場合は先にニンニクを入れます。**
- ⑤ ④に白ワインを加えアルコールを飛ばし、生クリームを加えます。
- ⑥ ⑤にパスタを入れる直前にマスタードを加え、茹で上がったパスタを和えます。
- ⑦ 仕上げに粉チーズをふり、味を調え盛り付けたら出来上がりです。

MEMO

