

◎ マッシュルームのクリームパスタ ◎

2022年11月のレシピ②
レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

マッシュルームは加熱と生では違ったおいしさがあります。
今回は一度に両方取り入れてキノコ好きにはたまらないパスタを作りました。

■材料（2人分）

ロングパスタ	160g
湯	1.6L
A 塩	大さじ1強
にんにく	1/2 かけ
マッシュルーム	5 個
トマト 中	1/2 個
生クリーム	200ml
バター	10g
オリーブオイル	大さじ1
塩・胡椒	各適量
タイム(ハーブ)	4本 あれば好みで

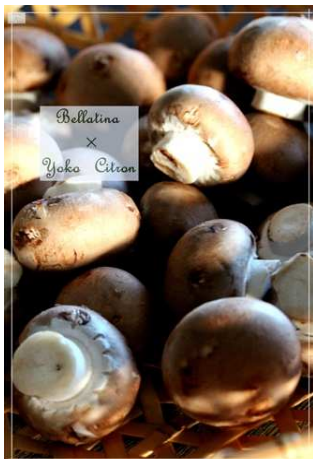


◆ポイント◆

◆生クリームは強火で加熱すると分離して食感が悪くなるので優しい火加減で滑らかなソースに仕上げましょう。

◆マッシュルームはブラウン・ホワイトどちらでもよいですがブラウンのほうが香りが強いことが多いのでブラウンを使用しました。どちらも生で食べられます。

◆パスタはお好みのものを。ロングならスパゲッティ・フェットチーネ・リングイネなど。ショートの場合は量を半量にするとよいでしょう。クリームソースに合わせるときはあまり固さが残らないようにソースと合わせてからもしっかりとなじむように加熱します。



1

ニンニクはみじん切りにする。マッシュルームは半量は縦に薄切りにする。半量はみじん切りにする。それぞれ分けておく。トマトは5ミリ角に切る。

2

フライパンにバターとオリーブオイル・ニンニクを入れて弱火にかける。ニンニクの香りが出たらマッシュルームのみじん切りを加えて混ぜながら2分炒める。

3

鍋に湯を沸かしAの塩を入れる。パスタを入れパッケージの時間より1分短くゆでる。

4

パスタをゆでている間に②のフライパンに生クリームを加えて中火にかける。軽くフツフツしてきたら弱火にし2/3量になるまで時々混ぜながら加熱する。トマト・ゆであがったパスタを加え混ぜながら1分加熱する。塩・胡椒で味を調える。

5

器にパスタを入れ、フライパンのソースを全てかける。生のマッシュルームを散らし好みでタイムの葉を散らす。