

『塩すだちできのこペロンチーノ』

材料(2人分)

パスタ	200g
きのこ (しめじ・舞茸・エリンギなど)	200g
赤唐辛子	1本
塩すだち	2個分
すりおろしにんにく	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1
粗挽きコショウ	適量



作り方

- ① パスタを袋表示時間通りに茹でる。
- ② フライパンにオリーブオイルと赤唐辛子とにんにくを入れ中火で熱し、きのこを炒める。
- ③ 茹で上がったパスタとみじん切りにした塩すだちを入れて炒め合わせ、粗挽き黒こしょうを少々加えて混ぜ合わせて出来上がり！