



おすすめパスタ



平麺



フェットチーネ

Point

最後にフライパンで炒めるので、麺はアルデンテにゆであげるのがポイント。しっかり火を通して香ばしく仕上げましょう！

バター醤油とねぎの香りが
食欲をそそります

きのこと葱の 和風パスタ

調理時間
約20分

材料2人分(1人分約463kcal)

雪国まいたけ	1/2パック
雪国えりんぎ	1/2パック
長ねぎ	1本
サラダ油	大さじ1
フェットチーネ(生麺、または乾麺)	160g
「バター	20g
」醤油	小さじ2

作り方

- ①雪国まいたけは小房に分ける。雪国えりんぎは長さを半分にし、薄切りにする。長ねぎは、斜め切りにする。
- ②塩を加えたたっぷりの熱湯で、表記されているゆで時間を参考にフェットチーネをゆで上げる。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、1を炒める。更に2の pasta を加えて炒め、Aを加えて調味し、器に盛ってできあがり。