



ほうれん草とベーコンの和風パスタ

バターとだし醤油が香る、日本生まれの和風パスタ。バターとにんにくの香りに、醤油とみりんのコクを重ねた、どこか懐かしく、ほっとする味わいです。ベーコンの旨みと、さっと火を通したほうれん草のやさしい苦みがアクセント。きのこや季節の野菜に替えれば、その時々旬を楽しむのも魅力です。シンプルだからこそ、素材の味が引き立つ、日本ならではのパスタレシピです。

使用商品

#9 スパゲッティーニ 1.55mm 500g

- ・ディヴェッラ スパゲッティーニ 200g
- ・ほうれん草 1/2束
- ・ベーコン（1cmにカット） 4枚
- ・にんにく（スライス） 1片
- ・バター 20g
- ・醤油 大さじ1.5
- ・みりん 大さじ1
- 材** 料
- ・塩 適量
- ・黒こしょう 適量

- ① 鍋に湯を沸かし、塩(分量外)を加えてほうれん草を1~2分ゆでる。冷水にとって水気を絞り、3cmにカットする
- ② 水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる
- ③ フライパンにバターを弱めの中火で熱し、にんにくを入れて香りを出す
- ④ ベーコンを加えて炒め、下ゆでしたほうれん草を加えてさっと炒める
- 手** ⑤ ゆで上がったパスタを加えて和え、醤油・みりんを回し入れる
- 順** ⑥ 塩・黒こしょうで味を調えて完成