

## シンプルきのこパスタ

## \ 1POINT COMMENT /

リガトーニにたっぷりのソースを絡めて、きのこの風味を堪能したい！



## 材料 (2人分)

## INGREDIENTS

- リガトーニ・・・・・・・・160g
- 無塩バター・・・・・・・・大さじ1
- オリーブオイル・・・・・・・・大さじ1
- 生クリーム・・・・・・・・30cc
- にんにく・・・・・・・・1かけ
- きのこ・・・・・・・・100g
- ブラックペッパー・・・・・・・・適宜
- 玉ねぎ・・・・・・・・1/4個
- パルミジャーノ・・・・・・・・お好みで
- イタリアンパセリ・・・・・・・・お好みで

## 作り方

## &lt;材料の準備&gt;

- ・きのこは食べやすい小房に分ける。
- ・玉ねぎは5mm幅のハーフスライスにする。
- ・にんにくをスライスする。
- ・イタリアンパセリを刻む。

1. 鍋に沸かしたたっぷりの湯に塩(適宜、分量外)を入れ、リガトーニを茹でる。
2. フライパンに無塩バターを熱し、オリーブオイル、にんにくを加える。
3. にんにくの香りが立ってきたら、玉ねぎ、きのこを加えて炒める。
4. 全体がしんなりしてきたら、軽く塩、ブラックペッパーを振る。
5. フライパンにリガトーニの茹で汁をお玉1杯ほど加え、フライパンを振って油分と水分を乳化させる。
6. フライパンに茹でたのリガトーニを加え、必要があれば茹で汁を足しながら全体をなじませる。
7. ソースが全体に絡んだら生クリームを加え、軽く混ぜ合わせて皿に盛りつける。
8. 最後にお好みでパルミジャーノを削ったり、イタリアンパセリを散らしても◎