

かぼちゃとベーコンのクリームパスタ

材料 (1人分)

パスタ 100g

かぼちゃ好きなだけ 牛乳 100cc~130cc

にんにく 1かけ ベーコン 2枚

顆粒コンソメ小さじ 1.5

パルメザンチーズお好みで

黒胡椒お好みで



作り方

- 1** かぼちゃは皮と種を取り小さめの角切りにしたら電子レンジで6分チンします。
- 2** 鍋にたっぷりお湯を沸かし、塩を入れパスタを茹で始めます。
- 3** チンしたかぼちゃはスプーンなどで粗く潰し牛乳を50cc程加えなめらかにします。
- 4** フライパンにオリーブオイルをしき、みじん切りにしたにんにくとベーコンを焦がさないように弱火で炒めます。
- 5** にんにくの香りがしてきたら潰したかぼちゃと残りの牛乳、コンソメを入れて煮たせます。※牛乳とコンソメの量はここで調節！
- 6** 茹で上がったパスタをフライパンに入れ、ざっと混ぜ合わせたら、パルメザンチーズ、黒胡椒をかけて完成！