

菜の花とベーコンのパスタ

材料（2人分）

菜の花1/2把

玉ねぎ半個

ベーコン30g

パスタ160~200g

塩適量

オリーブオイル大さじ1と1/2

にんにく1かけ

白ワイン(または酒)大さじ2

パスタの茹で汁お玉1杯

醤油小さじ1くらい



作り方

- 1 大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かし、海水くらいの濃度になるほどの塩を加え、パスタを茹で始める。
- 2 菜の花は根元を切り落とし、4cmに(太い部分は更に縦半分に)切る。玉ねぎは5mm幅に切る。
にんにくはみじん、ベーコンは1.5~2cm幅に切る。
- 3 フライパンにオリーブオイルとにんにく、ベーコンを入れて火にかけ、焦げないように弱火でじっくり炒めて旨みを引き出す。
- 4 にんにくやベーコンのいい香りがしてきたら、玉ねぎを入れる。しんなりしたら、菜の花を入れて炒め、白ワイン、パスタの茹で汁を加え、蓋をして1分半程煮る。
- 5 アルデンテのパスタをザルにあけ軽く湯を切る。フライパンに醤油ともに入れ、全体をよく和えたら完成