

豆苗と豚バラ肉のペペロンチーノ

材料(2人分)

豆苗…1袋

豚肉…80g

パスタ…180g

ニンニク…4片

鷹の爪…1本

オリーブオイル…大さじ4

バター…6g

塩…適量

作り方

- 1, ニンニクをみじん切りにする。豚肉を1センチ幅に切る
- 2, フライパンにオリーブオイルとニンニク、鷹の爪を入れて弱火で香りをつける。
- 3, 豚肉をいれて弱火で炒めたら火をとめる。
- 4, パスタを茹でる
- 5, パスタが茹で上がる直前にフライパンに火をつけ、茹で汁大4をいれる。
- 6, フライパンにパスタと豆苗をいれ、塩で味をととのえたら強火で水分を飛ばす。

