



麺類

筍と仙台麩のペペロンチーノ



【材料】	分量 (4人分)
仙台麩	2本
筍 (あく抜き済のもの)	小1本 (正味 200g)
乾燥パスタ	200g
にんにく	2片
鷹の爪	4本
塩・コショウ	少々
オリーブオイル	大さじ2
A	
コンソメ顆粒	大さじ1
お湯	400ml

【調理方法】

1. 仙台麩は1cm幅の半月切りにし、Aに浸しておく。筍は、下の部分は5mm幅の細切り、穂先は縦4等分に切る。にんにくは粗みじんにしておく。
2. パスタを表示時間通りに茹でている間に、フライパンにオリーブオイルとにんにく粗みじん、鷹の爪を二つに折って種ごと入れる。強めの中火にかけ、香りがたってきたら、筍と仙台麩を絞らず入れ軽く炒めておく。パスタが茹で上がったら、フライパンを強火にし、茹で汁を入れ乳化させ、パスタを軽く絡め、塩コショウで味を調える。