

♪ エコアのガスでうまかきん〜♪

コンロ料理

スナップエンドウの豆乳クリームパスタ



材料：2人分

- パスタ（乾）・・・160g
- スナップエンドウ・・・50g
- オリーブオイル・・・大さじ1
- にんにく・・・1かけ
- ベーコン・・・40g
- 白ワイン・・・大さじ1
- 豆乳・・・150cc
- 粉チーズ・・・大さじ1
- 塩、こしょう・・・適量



① スナップエンドウは筋を取り、半分にカットする。パスタはたっぷりの湯で表示時間より1分間短く茹でる。更に茹で上がる2分前にスナップエンドウを加えて一緒に茹であげる。

ポイント

パスタを表示時間より短く茹で上げ、ソースと絡めながらアルデンテの状態にする。



② フライパンに潰したにんにくとオリーブオイルを入れて弱火で熱し、1cm幅にカットしたベーコンを炒める。



③ ベーコンに焼き色がついたら白ワインを加えアルコールを飛ばす。にんにくを取りだしておく。



④ 更に豆乳を加えて軽く煮詰める。



⑤ 粉チーズ、塩、こしょうを加えて味を整え、豆乳クリームソースをつくる。



⑥ 茹であがったパスタとスナップエンドウを加えて豆乳クリームソースと絡める。

ポイント

豆乳クリームが煮詰まりすぎたら茹で汁を加えてとろみを調整する。