

外でも簡単に生パスタ風のモチモチ食感が味わえる！ 「舞茸とベーコンのクリームパスタ」

調理時間

15分



◆材料（4人分） ○使う道具

◆ 90分以上水に浸したパスタ	360g
◆ マイタケ	1パック
◆ 切り落としベーコン	60g
◆ バター	20g
◆ 植物性生クリーム（ホイップクリーム）	1パック
◆ 水	150cc
◆ 塩こしょう	適量

○大きめのフライパン

○バット（パスタを水に浸ける容器）

○ざる（パスタの水切り用）

【注意】 屋外でもおいしく作ることができます。火の扱いには十分気をつけながら、行ってください。

My Recipe



【事前】バット等の容器に乾燥パスタを入れ、しっかりと水に浸しておく。（90分以上）



3. マイタケがしんなりしたら、水切りしたパスタと水150ccを入れ、パスタの色が変わるまで強火で加熱する。



1. マイタケを手で食べやすい大きさにさく。



4. 生クリームを入れ軽く火を通す。塩コショウで味付けして完成。



2. フライパンでバターを熱し、ベーコンとマイタケを中火で炒める。

さらに おいしく おしゃれに

- ・パスタはねじりながら盛り付けて高くするとおしゃれだよ。
- ・パセリや三つ葉、バジル等を添えると色合いがよくておいしく見えるよ。

