

花にら Pasta

材料（2人分）

- 花にら・・・・・・・・・・1袋
- ベーコン・・・・・・・・・・2枚
- パスタ・・・・・・・・・・160g
- オリーブオイル・・・・大さじ4
- 塩・・・・・・・・・・適量

〈作り方〉

- ①花にらは5cmの長さに切る。ベーコンは1cm幅に切る。パスタのお湯を沸かし、茹ではじめる。
- ②フライパンにオリーブオイルとベーコンを入れ、弱火で炒め、焦げ目がついてきたら中火にして、花にらを加え、手早く混ぜる。
- ③茹で上がったパスタをフライパンで軽く炒め、茹で汁を少々加え、全体的にオイルがまわったら、塩で味を整え、出来上がり。

