

マッシュルームとハムのパスタ イタリアン パスタ

材料 (2人分)

パスタ	160g
ソース	
├マッシュルーム	8~10個
├ロースハム	2枚
├バター	大さじ1
├白ワイン	大さじ1
├生クリーム	180~200cc
パルメザンチーズ	大さじ1
塩・こしょう	適量
パセリ	適量



作り方

1. マッシュルームは、いしづきを落としキッチンペーパーで拭いてよごれをとり、6等分に切る。
ロースハムはせん切り、パセリはみじん切りにする。
2. 鍋でお湯を沸かし、パスタを塩茹でする。
3. フライパンでバターを溶かし、マッシュルーム、ロースハムを炒める。
白ワインで香りづけして塩・こしょうをふる。
生クリームを弱火で加えて、分離しないよう混ぜながら沸騰させて火を止める。
4. 再び、フライパンを弱火にかけパスタをソースのなかに加えて軽くあえてからパルメザンチーズをふって味見をして塩・こしょうで味をととのえる。
5. 器に盛り、パセリを散らす。

所要時間 30分
主な調理器具 鍋、フライパン

★<http://cookingforest.net/>