

のらぼう菜とショートパスタ



材料（4～5人分）

のらぼう菜	300 g
ショートパスタ	100 g
ブロックベーコン	100～130 g
にんにく	1片
赤唐辛子	1本
塩・こしょう	適宜
オリーブオイル	適宜
醤油	少々

作り方

- 1) 鍋に湯えを沸かし、のらぼう菜を少し硬めに茹で水気を切り3cmの長さに切る。
- 2) 同じ鍋でそのままパスタを記表通りの茹で時間で茹でザルにあげる。
- 3) ベーコンは食べやすい大きさに切る。にんにくはみじん切りにする。赤唐辛子は種を取り2つに切る。
- 4) フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れ火にかけて香りがたったら赤唐辛子を取り出しベーコンを入れ炒める。
- 5) 次にのらぼう菜、パスタを入れて炒める。
- 6) 塩、こしょうで味を整え最後に醤油を少々を入れ混ぜ合わせて出来上がり。