



乾しいたけと くるみのパスタ

主材料(2人分)

乾しいたけ(香信)^{ゴウシン}……4枚
 くるみ(ローストタイプ)
 ……………10粒
 玉ねぎ……………1個
 にんにく……………1片
 フジリなど
 好みのショートパスタ 150g
 パセリ(みじん切り)、
 パルミジャーノ・レッジャーノ
 ……………各適量

乾しいたけとくるみのうまみがギュッと詰まった、
香り高く濃厚な味わいのひと皿です。

作り方

- 1 乾しいたけは浸るくらいの水につけ、冷蔵庫に6時間おいてもどす。軸のかたい部分を切り落とし、粗みじんに切る。もどし汁は大きじ3とりおく。
- 2 くるみは粗く刻む。玉ねぎとにんにくはみじん切りにする。
- 3 2ℓほどの湯に塩大きじ1を加え、パスタを表示通りにゆでる。
- 4 フライパンににんにくとオリーブ油大きじ2を入れて中火にかけ、香りが立ったら①のしいたけ、②のくるみ、玉ねぎを加えて玉ねぎが透き通るまで炒める。
- 5 白ワイン大きじ2と①のもどし汁を加え、煮たったらゆで汁をきったパスタを加えて炒め合わせる。塩小さじ%、粗びき黒こしょう少々で味を調える。
- 6 器に盛り、パセリと削ったパルミジャーノ・レッジャーノをふる。

ワタナベ



マキの

乾しいたけ食堂



滋味深く、体にやさしい乾しいたけ。
日々の食卓にもっと登場させてみませんか。
おいしいシンプルレシピをお届けします。

ワタナベマキ
料理研究家。素材のもち
味を引き出す季節感のあ
る家庭料理、自然体でセ
ンスあふれるライフスタ
イルが人気。乾物、なか
でも大の乾しいたけ好き!



Arrange!!

ディップにしても!

作り方①→②→④と同様に
作って白ワイン大きじ2とも
どし汁を加え、煮たったら塩
小さじ%、粗びき黒こしょう
少々で味を調えます。パ
ゲットなどに塗ってどうぞ。