

きのこのトマトクリームパスタ

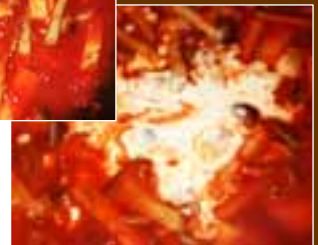
材料：二人分

生パスタ	200g	
きのこ(しめじ、エリンギ、まいたけなど)		2種類ぐらい
トマトソース(市販)		適量
生クリーム		お好み
粉チーズ		お好み
荒挽きこしょう		少々
オリーブオイル		適量



作り方

1. パスタを茹でる。きのこを切る。
2. オリーブオイルできのこに油が回るまで炒める。
3. トマトソースを入れ混ぜる。
4. 生クリームを入れ混ぜる。
5. お湯を良く切ったパスタを入れ、荒挽きこしょうをかけ混ぜる。
6. 器に盛って、粉チーズをかけて出来上がり！！



POINT

生クリームの量は、お好みで調節してください。
さっぱり仕上げたいときは牛乳でもO.K.！
ソーセージ、ベーコンなどを切っても美味しいです。
ほうれん草入り生パスタで作っても美味しいです。

