

## \* ベーコンとタマゴのパスタ \*

### 材料 (4人分)

- ・ パスタ 300g
- ・ ベーコン 適当
- ・ ピーマン 3個
- ・ にんじん 1/4本
- ・ たまねぎ 1/2個
- ・ にんにく 1/2 かけ
- ・ たまご 2個

### 作り方

パスタを塩を入れたたっぷりのお湯でゆでます。  
にんにく、ピーマン、にんじんをそれぞれみじん切りにします。  
ベーコンはたんざくに切ります。  
油を引いたフライパンでニンニクを炒めます。  
いい匂いがしてきたらベーコンとみじん切りにした具を炒めて  
塩コショウ(適量)します。  
たまねぎが、透き通ったら一度取り出します。  
そのフライパンでパスタを炒めます。  
具をくわえて炒めます。ここで一度味見して塩コショウで  
調整します。  
いい味だったら火を止めて、タマゴを落とし入れ  
そのまま混ぜて出来上がり！

！！タマゴが半熟の状態を食べるのがポイント！！