

ハムとほうれん草のクリームパスタ

材料 (4人分)

- ・ パスタ(細めのもの、フェットチーネでもオー) 300g
- ・ 生ハム 80g
- ・ ほうれん草 200g
- ・ 生椎茸 1パック
- ・ にんにく 1/2 かけ
- ・ 生クリーム 1カップ
- ・ スープの素 1個
- ・ パルメザンチーズ 適量

作り方

ほうれん草は塩少々を加えた熱湯でさっと

ゆでて水にとり、水気を絞って3cm 長さに切ります。

生椎茸は石づきをとって薄切りにし、生ハムは1cm 幅に切ります。

にんにくはみじん切りにします。

パスタは塩を多めに加えたたっぷりの熱湯で少し固めにゆでます。

フライパンにバター大さじ1を溶かしてにんにく、生椎茸を炒め

生クリームとスープの素を加えてさっと煮て、

ゆで汁をきったパスタ、生ハム、(1)のほうれん草を加え

塩、こしょう各少々で調味します。

器に盛り、おろしたパルメザンチーズをかけます。