

小松菜とアンチョビのペペロンチーノ炒め

『無限小松菜』



【材 料（4人分）】

- ・小松菜 600g
- ・アンチョビ 6本(1缶)
- ・ニンニク(すりおろし) 25g
- ・唐辛子 1本
- ・オリーブオイル 50cc
- ・粉チーズ 適量
- ・塩コショウ 適量

【作 り 方】

- ① 小松菜を葉と茎に切り分け、どちらも1口大に切る。
- ② フライパンに唐辛子、オリーブオイル、ニンニク、アンチョビを入れて火にかける。
- ③ ニンニクの香りが出てきたら、小松菜の茎を入れ、強火で炒める。
- ④ 小松菜の茎がしんなりしてきたら、小松菜の葉を入れて塩コショウをふり、全体に油をなじませる。
- ⑤ お皿に盛り、粉チーズをふりかけたら完成。

©レシピ提供 洋食堂なか田