

# はなっこりーの簡単パスタ



## 材 料(4人分)

- ・パスタ・・・・・・・・・・・・・300g
- ・タマネギ・・・・・・・・・・・・・300g
- ・スライスベーコン・・・・・・・・・・150g
- ・コンソメ・・・・・・・・・・・・・2個
- ・お湯・・・・・・・・・・・・・600ml
- ・はなっこりー・・・・・・・・・・・・・1袋
- ・塩・こしょう・・・・・・・・・・・・・小さじ1
- ・ブラックペッパー・・・・・・・・・・・・・小さじ1/4
- ・パルメザンチーズ・・・・・・・・・・・・・大さじ2
- ・牛乳・・・・・・・・・・・・・200ml
- ・生クリーム・・・・・・・・・・・・・200ml

## 作り方

- ①タマネギ、ベーコンを1.5cm幅に切る。
- ②広めの両手鍋にタマネギを敷き、塩・こしょう（小さじ1/2）を全体にふる。  
その上に、半分に折ったパスタをバラバラに広げ、ベーコンを乗せ、残りの塩・こしょう（小さじ1/2）を全体にふる。
- ③生クリーム、牛乳、コンソメを溶かしたお湯を鍋に回し入れ、フタをして中火で煮る。
- ④沸騰してきたら弱火にし、パスタの茹で時間と同じだけ煮込む。
- ⑤はなっこりーを、塩を入れた湯で色よく茹で、冷水にかけ、3等分に切っておく。
- ⑥時間がたったら火を止め、パルメザンチーズとブラックペッパーをかけ、はなっこりーを加え、軽にかき混ぜて皿に盛り付ける。

レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 四葉会