

モロヘイヤパスタ

by MAIKO SAITO

手軽にできて、美容にイイ『モロヘイヤ』のパスタです。ネバネバして扱いにくいモロヘイヤですが、パーミックスなら手を汚すことなくラクにペースト作りができます！



* 画像をクリックすると大きく見えます。

～材料～(2人分)

A [モロヘイヤ50g、ニンニク2かけ、オリーブオイル大さじ1、塩・コショウ各小さじ1]

スパゲッティ (1.4mm) 200g

ベーコン 2枚

ニンニク 2かけ

オリーブオイル 大さじ2

赤とうがらし 1本

塩・コショウ 適量

～作り方～

下ごしらえ

a. A ソースの材料は、全てフードプロセッサー (ペースト作りならパーミックスにおまかせ。)にかけます。まず、モロヘイヤをざく切りにし、ニンニクは縦半分にして芽をとりプロセッサーにかけます。全体がみじん切りの状態になったら、塩コショウ、オリーブオイルを加え、粗いペースト状になるまでプロセッサーにかけます。

b. ベーコン、赤唐辛子は2mm位に千切りにする。

c. ニンニク2かけは、輪切りにし、芽を取り除く。

1. パスタ鍋 (パスタロボがおすすめです！)にたっぷりお湯をわかし、沸騰したら、ひとつかみの粗塩を入れ、パスタをゆでます。
2. パスタが茹で上がる間に、フライパン (パスタにはプロご愛用の ニューキングはいかが？) を中火にかけc と赤唐辛子を入れ、香りを出す。c はきつね色に揚げてペーパータオルにとっておく。
3. 2 にベーコンを加え、油が出てきたら、Aソースを加え、全体をなじませます。
4. 3 に硬めに茹で上がったパスタを加えソースとからませる。フライパンを左手で揺らしながら、均一に手早く混ぜます。塩気がたりなかったら、塩コショウをやや大目にふる。

5. お皿に盛り付け、c のガーリックチップを飾り、エキストラバージンオリーブオイルを全体にまわしかける。

MAIKOの一口メモ

グリーンのパスタなので、お皿は是非白いものを用意してほしいですね。このお料理は、「早く」がコツです。香のものが好きな方は、色々なハーブを組み合わせてもいいのでは。

～ おすすめアイテム ～

* 詳細は画像をクリックして下さい。

パーミックス



ラゴスティーナ
パスタロボ



ニューキング
フライパン



ちゅうぼうこもの
パスタング

