

のと115と揚浜塩のクリームペンネ

材 料 4人分

のと115	笠 1.5枚
	軸 3本
ペンネ	200g
ニンニク	1かけ
オリーブ油	大さじ3
牛乳	150cc
生クリーム	50cc
揚げ浜塩	小さじ1
コショウ	少々
パセリ	少々



作り方

- 1・のと115は、笠は小さめのうす切りに、軸はみじん切りにする。
ニンニクとパセリはみじん切りにする。
- 2・ペンネを表示時間より1分前まで茹でておく。
- 3・フライパンを熱しオリーブ油を入れ、ニンニクを炒めて香りが出たら、のと115を入れて炒める。しんなりしたら茹で上がったペンネを加え、牛乳と生クリームも入れてなじませ、揚げ浜塩とコショウで調味する。
- 4・器に盛り、パセリを振ってできあがり。