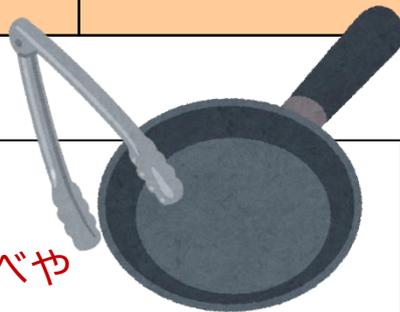


小松菜と大根のオイルパスタ

材 料	分量(2人分)	切り方等
パスタ	180g	茹でる
小松菜	2~3株	3cm長さ
大根	100g (3cm程度)	拍子切り
ベーコン	2枚	3cm長さ
「にんにく	少々	刻む
「オリーブオイル	大さじ2	
「塩	適量	
「こしょう	少々	
「オリーブオイル	大さじ1/2	

【緑川さんからひと言！】

小松菜と大根で、さっぱり食べやすいオイルパスタです。どのご家庭でも手軽に作れるレシピです！



レシピ:東京学館船橋高校 3年 緑川愛美さん

- ①沸騰したたっぷりのお湯に塩(1%程度)を加え、パスタを少し硬めに茹でる。
- ②小松菜は洗って、3cm長さに切る。
- ③大根は拍子切りにする。
- ④ベーコンは3cm長さに切る。
- ⑤フライパンにオリーブオイルと刻んだにんにくを入れて弱火にかける。
- ⑥⑤にお湯を少しと、大根・ベーコンを入れて中火にかける。
- ⑦パスタが茹で上がる少し前に、小松菜をフライパンに入れ、パスタを入れる。
- ⑧塩、胡椒、オリーブオイルを加えフライパンをあおり、盛り付ける。