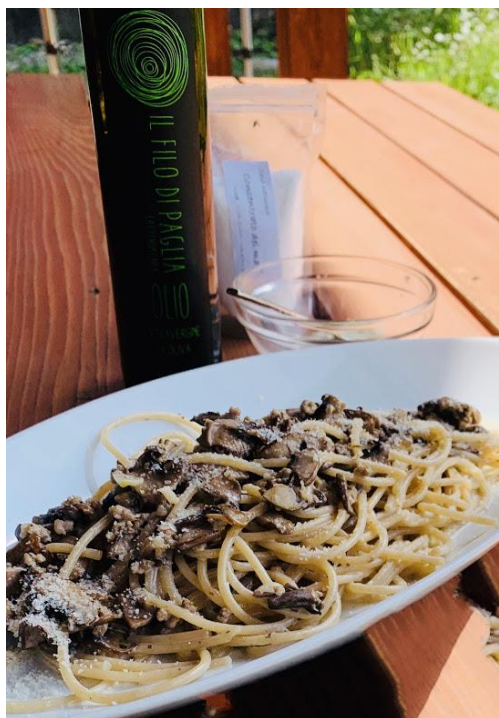


Spaghetti con crema di funghi

スパゲッティ・マッシュルームのクリームソース



【材料】 2人分

マッシュルーム (大き目 5個)	1パック
ひき肉	50g〜
コンチェントラートデルマーレ (アサクラおすすめお塩)	小さじ 1/2 弱
野生のオレガノ	少々
アサクラ EVO	大さ 3 程度
水	70cc
生クリーム	70cc〜
パルミジャーノレッジャーノチーズ	お好み
アサクラのロングパスタ	120〜140g

※EVO はエキストラバージンオリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol 23 より

【作り方】

- 1) マッシュルームは大きければ縦に半分にカットしてからなるべく薄くスライスする
- 2) にんにくもスライスする
- 3) フライパンに大さじ 1 ほどオイルをしきフライパンの底全体に均一にならしたらマッシュルーム、にんにく、分量のコンチェントと残りのオイルを加える
- 4) 火をつけ中火よりやや弱い火で炒め始める
- 5) 全体に油がなじむようになって水分が出てきたら高温にならないように炒める音に注意ししっかり炒めマッシュルームの旨みがでたら OK (3分程度) ひき肉を加え鍋の底を広く使い炒め、肉に火を通す
- 6) ひき肉に完全に火が通ったら水を加え蓋をし 1分程度煮る (弱火)
- 7) スープの味を見て塩味を調整する (少し塩辛いぐらいに) 生クリームを加え火を止める
- 8) パスタは 0.5%の塩分濃度 (最低 2リットルのお湯一塩は 10g) でアルデンテにゆでる
- 9) ゆで上がったらソースのフライパンに火をつけスパゲッティを加え強火で和える
- 10) パルミジャーノを加え皿に盛る。またはチーズは別にし好みでかけていただく

※クリームを入れないで塩味ソースもおいしい。

塩を控えクリームなしで醤油を加えて和風でもおいしい