

しめじとツナの和風パスタ



材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
パスタ	160g		
しめじ	60g		
ツナ(油漬け)	70g		
にんにく	6g		
オリーブ油	10g		
いさだ醤油	20g		
青ネギ	適量		
黒胡椒	少々		

料理特徴

風味豊かで旨味の強いいさだ醤油はパスタの味付けにも使え、いさだ醤油だけで味がまとまります。

作り方

- ①パスタは塩を加えたたっぷりの湯で茹でる。
- ②しめじは石づきを取って小房に分け、にんにくはみじん切り、青ネギは小口切りにする。
- ③フライパンにオリーブ油・にんにくを入れ、弱火で香りが出るまで加熱する。
- ④しめじ・ツナ(油ごと)を加え、火が通るまで炒める。
- ⑤パスタ・いさだ醤油を加えて混ぜ合わせ、器に盛りつけて青ネギ・黒胡椒を散らして出来上がり。