ケンミン食品株式会社

きのこのクリーム ライスパスタ（米粉パスタレシピ）

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：685kcal　塩分：2.0g

きのこを使った、本格的なもちもち食感のクリームパスタ♪
優しい味わいのライスパスタだからこそ、生クリームの濃厚なパスタでも重くなりすぎず、食べやすくなります！

使用商品　ライスパスタ

お米100%にこだわったお米100%ならではの上品な香りともっちり食感が特徴のお米の魅力が詰まったライスパスタです。小麦・食品添加物不使用・玄米入りです。

材料　1人前

ライスパスタ：80g
お好みのきのこ類：約120ｇ
（しめじ・まいたけ・しいたけ など）
ベーコン：2枚（20g）
にんにく：1/2片（2.5ｇ）
生クリーム：50cc
粉チーズ：大さじ1（6g）
鶏がらスープの素(顆粒)：小さじ1/2(2.5ｇ)
オリーブオイル：大さじ１(12ｇ)
パスタのゆで汁：100cc
■トッピング
黒こしょう：適量

作り方

（1）
きのこは食べやすい大きさにカットする。
ベーコン・にんにくはみじん切りにする。

（2）
鍋でたっぷりのお湯を沸かし、基本のゆで方でライスパスタを5分ゆでる。
ゆでている間にパスタのゆで汁をお玉1杯分（100cc）取っておく。
ゆで上がったらザルにとり、すばやく湯切りをする。

●基本のライスパスタのゆで方について詳しく解説

（3）
フライパンにオリーブオイル（大さじ1）・にんにくを入れて火にかける。
にんにくの香りが出てきたら、ベーコン・きのこを加えて炒める。

（4）
きのこの香りが出たら、パスタのゆで汁(お玉1杯分)・鶏がらスープの素を加えて、少し煮立たせる。
生クリームを加えてよく馴染むまで煮込む。

（5）
ゆでたライスパスタ・粉チーズを加えて、軽く混ぜ合わせる。

（6）
ライスパスタがお好みの硬さになったら火を止める。
お皿に盛り付け、黒こしょうをトッピングして完成。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.