





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。