

菜の花とパンチェッタの Pasta 粒マスタード風味



菜の花とマスタードは同じアブラナ科なので相性ばつぐん！
パンチェッタのほどよい塩気とマッチします。

🍷 材料 (1人分)

にんにく…8g

GABAN® カエンペッパーホール…1本

GABAN® オリーブオイルEXバージン
…15ml

パンチェッタ…30g

菜の花…40g

白ワイン…15ml

POMMERY® マスタード…10g

お好みのパスタ…100g

🍳 レシピ (所要時間:15分)

- ① にんにくはみじん切り、カエンペッパーホールは種を取り除く。
- ② パンチェッタは1cm角の棒状に切る。菜の花は半分の長さに切る。
- ③ 鍋に湯を沸かし塩を入れ、パスタをゆでる。
- ④ フライパンにオリーブオイルEX、①を入れて弱火で香りが出るまで炒める。
- ⑤ ④に②を入れて炒め、白ワインを加えてひと煮立ちさせ、ポメリーマスタードも加える。
- ⑥ ⑤に茹であがったパスタを入れて炒め合わせ、味を見て塩気が足りなければパスタの茹で汁を加え、器に盛りつける。