

レシピまとめ 王道！ベーコン×きのこ×トマト ワンパン脳汁ペペロンチーノ



2人前材料

- 5分茹でパスタ…200g
- ニンニク（みじん切り）…3片
- 鷹の爪…1本
- オリーブオイル…大さじ5
- ベーコン…50g（パンチェッタでもOK）
- マッシュルーム…4～6個
- プチトマト…4～6個
- 大葉…6枚
- 塩…小さじ2弱
（最初は1.5、仕上げで調整）
- 砂糖…少々
- ハイミー…10振り
- 水…680ml

つくり方

- プチトマトを半分に切り、切り口に砂糖と塩を振ってマリネしておく。
- 大葉は千切りに、マッシュルームは薄切りにしておく
- オリーブオイルを大さじ4と、みじん切りニンニクと鷹の爪を入れて弱火で炒める。
- ニンニクから泡が出てきたら、フライパンを斜めにしてオイルを集め、そこにマッシュルームを投入する。
- オイルがないスペースにベーコンを入れ、バラバラにほぐしながら中火で炒める（香ばしい焦げをつける）。
- 両方炒まってきたら、混ぜ合わせてさらに炒める。
- フライパン中央を空け、マリネしたトマトを断面から入れて焼き色がつくまで炒める。
- 水・塩・ハイミーを加え、強火で沸騰させる。
- パスタを押し込みながら加えて、強めの中火で5分茹でる。
- 硬さと味を確認し、OKなら盛り付けて大葉とオリーブオイルをかけて完成。

フライパン一つ
簡単調理
アレンジ無限大