

ケールと生ハムのクリームパスタ



< 材料 >

◎冷凍カットケール … 80g
生ハム…50g スパゲッティ…180g
バター…15g 生クリーム…200ml
牛乳…100ml オリーブオイル…60ml
塩・コショウ…適量 粉チーズ…20g

< 作り方 >

- 1.湯を沸かし塩を入れスパゲッティを茹でる。
- 2.生ハムをオリーブ油で炒め、生クリーム、牛乳を加えフツフツしたら塩を加える。
3. クリームソースを弱火で焦げないように混ぜながら2/3の量になるまで煮詰め、最後にケールを加え火を止める。
- 4.茹で上がったパスタをクリームソースに入れ混ぜ合わせチーズ、バターを加え更にませる。
- 5.皿に盛ってコショウを振って完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社