

行者にんにくと生ハムのパスタ

材料(2人分)

パスタ	200 ㌊
生ハム	100 ㌊
ニンニク	2かけ
鷹の爪	2本
行者にんにく	6本
オリーブオイル	大さじ3
こしょう	少し
粉チーズ	大さじ2~3

- ① パスタをゆでます。
- ② フライパンにオリーブオイル・薄切りのニンニクを入れて中火にかけニンニクの香りが出てきたら、鷹の爪とざく切りにした生ハム・細長く切った行者にんにくを加えます。
- ③ さっと加熱して、行者にんにくが鮮やかな緑色になったら、ゆでたパスタを加えます。
- ④ こしょうと粉チーズをふってできあがり。

