

冷凍ビーツとベーコンの クリームパスタ



< 材料 >

◎冷凍ビーツダイス…60g
パスタ…180g ベーコン…80g
オリーブ油…60ml バター…15g
生クリーム…200ml 牛乳…100ml
塩・コショウ…適量 粉チーズ…20g

< 作り方 >

1. ビーツは半解凍、ベーコンは拍子切りに。
2. 湯を沸かし、塩を入れパスタを茹でる。
3. フライパンにオリーブ油を入れ ベーコンを炒める。クリーム、牛乳を加えフツフツしてきたら弱火にし塩を加える。
4. 3にビーツを加え、煮詰め、最後にチーズ、バターを入れる。
5. 茹で上がったパスタにソースをかけコショウ、パセリで飾り付けたら完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社