



# 山落のペペロンチーノパスタ

## ◆材料(4人分)



材 料	分 量	材 料	分 量
山 落	200g	水	2500cc (12カップ)
ベーコン	3枚		
にんにく	1~2片	塩	25g (大さじ1・1/2)
赤唐辛子	輪切り 少々		
スパゲッ ティ	250g	オリーブ 油	大さじ2
		粗びき 黒胡椒	少々
		粉末 スープ の素	少々

## ◆作り方

- ① 山落は下の赤い部分をよく洗って1cm程度を切り落とし、たっぷりの湯に重曹(タンサン)を入れて、太いものは5分、細いものは3分程ゆでる。
- ② 山落は3cmに切り、にんにくは薄切り、ベーコンは1.5cm色紙切りにする。
- ③ スパゲッティは沸騰した(A)でアルデンテ(ちょっと固め)に茹で、ザルにとる。茹で汁も少々残しておく。
- ④ フライパンにオリーブ油とにんにくを入れ弱火にかけ、ゆっくり香りを出し、ベーコン・山落・赤唐辛子を加えて炒め、スパゲッティを入れて茹で汁・残りの(B)で手早く強火で仕上げる。

### ヒロコ先生のちょっと一言

山落の香りがたまらなく美味しい一品です。  
パスタの茹でたてを上手に強火で炒め、熱々をいただ  
いてください。

