

ベーコンと小松菜のクリームパスタ（2～3人分）

乳

◎ 小林生麺 (フィットチーネタイプ)	2～3袋	* コンソメ	大1 (5g)
● ベーコン(細切)	100gくらい	* 荒塩	小1
● 小松菜(ざく切り)	1袋	* EVオリーブオイル	大1
★ 牛乳	600cc	● モッツレラチーズ	100g
★ バター	25g	・ 生クリーム	100cc
★ 米粉	大2	・ コーンスターチ	小1
		↳ 水	小2
		・ 岩塩(仕上げ)	3つまみ
		・ ブラックペッパー	多め

- ① 大鍋に湯を沸かして塩を加え、小松菜を**2分**茹でて取り出す
(※湯はパスタに使用するので蓋をして残しておく！)
- ② 小松菜の荒熱が冷めたら**水気をよくしぼり**、ざく切りする
- ③ 別鍋でEVオリーブオイル(大1)とベーコンを**弱火**でじっくり炒め、ベーコンを一旦取り出す
- ④ **極弱火**にし、③の鍋に★を加えて泡だて器で混ぜながらバターと米粉を溶かす
- ⑤ 全体がよく混ざったら*の調味料とモッツレラチーズを加え、**弱火**で温める
- ⑥ モッツレラチーズが溶けたら、小松菜とベーコンを加える
- ⑦ 水溶きコーンスターチを加えて、**ソースを擬似乳化**させる
- ⑧ 生クリーム(100cc)を加え、全体に混ぜ合わせ**一旦火を止めて**蓋をしておく
- ⑨ 小松菜を茹でた湯に**塩を足して**再沸騰させ、**強火**でパスタを**1分30秒**茹でる
- ⑩ ザルにあげて**流水で洗い**、よく水をきる
- ⑪ ソースの入った鍋にパスタを投入し、**弱火**にかけて温める
- ⑫ パスタが温まったら岩塩(3つまみ)で味を調え、ブラックペッパーを振って完成

※生クリームがない場合、牛乳(150cc) + コンソメ(小1 / 2)で代用可