



# ベーコンと小松菜のガリ батаパスタ

□ 材料	約4人前
スパゲティ	400g
ベーコン	8枚
小松菜	半袋
バター	大さじ4
オリーブ オイル	大さじ4
ニンニク	1片
塩・胡椒	適量
醤油	大さじ2



## □ 作り方

- 【1】 スパゲティを茹でる。
- 【2】 小松菜は茹で5cmに・ベーコンは1cm・ニンニクはスライスにする。
- 【3】 フライパンにオリーブオイルを入れニンニクとベーコンを炒める。
- 【4】 【3】 に小松菜とバターを加え少しきつめに塩・胡椒をする。
- 【5】 【4】 にスパゲティを加え混ぜ仕上げに醤油を回しかける。

バターとニンニクの香りが香ばしく、小松菜と合いました。

ニンニクは、ガーリックパウダーを代用しても、簡単にできます。

仕上げ直前の醤油を鍋肌かけると、風味が増して美味しいです。