

和風ポルチーニ風パスタ



2人分

お好みのパスタ 2人分
干しいたけ 2個
シメジ 80g
ベーコン 2枚
バター 適量
豆乳 1cup
白ワイン 大さじ2
しいたけの戻し汁 大さじ2
パスタの茹で汁 お玉2杯くらい
しょうゆ 小さじ1
塩コショウ 少々

1) しいたけは戻す。戻し汁を大さじ2とっておく。
パスタを3分ほど短めに茹で、豆乳にパスタの茹で汁、椎茸の戻し汁、しょうゆを混ぜる。

2) お鍋にバターをいれ、5mm幅に切ったベーコン、ほぐしたシメジ、薄切りの干しいたけを入れてさっと炒める。
塩コショウ、白ワインを入れて香り付けする。

3) 豆乳をいれ、沸騰しないように弱火でしばらく煮詰めたらパスタを入れてお好みの硬さになるまで煮込む。