小松菜と豚バラのペペロンチーノ



2人分

パスタ 1人分 小松菜 70g 豚ばら薄切り肉 100g にんにく 1かけ たかのつめ 1本 しょうゆ 大さじ1 塩コショウ 少々 オリーブオイル 適量 すりゴマ 大さじ2

- 1)小松菜は3cmくらいに切る。 豚バラも3cm幅に。 にんにくはスライス。 パスタを茹でる。
- 2) フライパンにオリーブオイルとにんにく、たかのつめを入れて火にかける。 豚バラをいれ焼き色がつくまで炒める。
- 3) 小松菜を入れて塩コショウし、パスタをいれしょうゆをまわしかけからんだらゴマをふって出来上がり。