

ベーコンとしめじのトマトクリームパスタ

()人分

材料	分量
パスタ	200g
しめじ	1/2 パック
ベーコン	75g
ニンニクチューブ	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1
A：カットトマト水煮缶	1缶
A：バター	10g
A：砂糖	大さじ1
A：顆粒コンソメ	小さじ2
A：塩胡椒	各適量
牛乳	1カップ
粉チーズ	各適量
乾燥パセリ	各適量
黒胡椒	各適量
タバスコ	各適量

1. ベーコンは細切り、しめじは小房に分ける。
2. フライパンにオリーブオイル、ニンニク、ベーコンを入れて火にかける。
3. しめじを加えて炒める。
4. Aを加えて、温まったら弱火でパスタが茹で上がるまで煮詰める。
5. 別の鍋にたっぷりの水と塩小さじ1を入れて沸かし、1分ほど短めにゆでる。
6. パスタが茹で上がったら tong で直接フライパンに移し、牛乳を加える。
7. パスタソースと絡ませながら、少し煮る。