

## のらぼう菜たっぷりパスタ

<< パスタと茹でるだけ「のらぼう菜のヘルシーソース」 >>



### -----材料 (2人分) -----

のらぼう菜	300g
パスタ (7分茹で以上)	110g
ニンニクのみじん切り	1片分
オリーブオイル	大さじ2
パルミジャーノチーズ	適量
塩	適量
胡椒	適量

A

}	水	2ℓ
	塩	大さじ1
	オリーブオイル	大さじ1

### -----作り方 -----

- ① のらぼう菜は根元の固いところを除き3cm長さに切る。
- ② 鍋にAを沸騰させ、①を入れる。再沸騰したらパスタを加え、表示時間通りに茹でる。
- ③ フライパンにニンニクのみじん切りとオリーブオイルを入れ、弱火にかける。香りが立ってきたら②を加えて合える。塩・胡椒で味を調える。
- ④ 器に盛付け、パルミジャーノチーズをかける。

### ※POINT

スパゲティを使う場合は4つ折りにします。茹で時間7分以上のものを使用して下さい。

