



滋賀の食材で

春パスタ

ハナビラ茸は菌床で栽培しています。お早めにご使用ください。

滋賀県産が不足する場合は熊本県産をお届けします

産直

1145 毎週企画 滋賀県 共栄精密

滋賀のハナビラ茸

35g前後

菌床栽培された歯ごたえのいいハナビラ茸です。味噌汁の具材や野菜炒め等におすすめです。

数量限定

抽選

500点

お一人様
何点でも可

注文多数の場合は抽選です。



10ポイント

本体 188円
(税込 203円)



きのことベーコンのクリームパスタ



材料(2人分)

- 1145 産直 滋賀のハナビラ茸 …… 35g
- 1139 産直 滋賀県産しいたけ …… 3個
- ぶなしめじ …… 1/2株
- にんにく …… 1片
- 玉ねぎ(うす切) …… 1/4個分
- 254258 ベーコン …… 40g
- スパゲッティ …… 160g
- オリーブ油 …… 大さじ1
- 塩・胡椒・パセリ …… 各少々

- A 254665 特選北海道 純生クリーム42 …… 100ml
- 598 産直 生協牛乳120 …… 100ml
- コンソメ(顆粒) …… 小さじ2

作り方

- ① ハナビラ茸は小房に分け、しいたけはうす切り、しめじは石づきを切り落として小房に分ける。にんにくは潰して芽を除き、ベーコンは幅1cmに切る。
- ② フライパンにオリーブ油とにんにくを入れて弱火で炒め、香りが出てきたら玉ねぎ、ベーコンを順に加えてさらに炒める。
- ③ スパゲッティをゆで始める。
- ④ ②にAを加え、弱火で煮る。とろみが出てきたらハナビラ茸を加えてひと煮し、塩と胡椒で調味する。ゆであがったスパゲッティを加えてひと混ぜし、皿に盛ってちぎったパセリを散らす。

