



津軽半島
浜小屋仕込み



姫帆立佃煮・甘口醤油

姫帆立佃煮と舞茸の。パスタ

[姫帆立佃煮・甘口醤油]

姫帆立佃煮と舞茸の Pasta



【材料(2人分)】

- | | | | |
|--------------|------------|----------|-------|
| ● スパゲッティ | 120g | ● しょうゆ | 小さじ2 |
| ● 姫帆立佃煮・甘口醤油 | 1/2袋 | ● 酒 | 大さじ1 |
| ● 舞茸 | 80g(ほぐす) | ● パスタ茹で汁 | 100ml |
| ● 長ねぎ | 1/2本(斜め切り) | ● サラダ油 | 大さじ1 |

[作り方]

- ① スパゲッティは、塩を加えた湯で表示通りの時間ゆでる。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、舞茸・長ねぎを軽く炒め、姫帆立佃煮、酒を加えほぐしながら炒める。
- ③ ゆであがったスパゲッティ、ゆで汁、しょうゆを加え、汁気が少なくなるまで炒める。