

## ～ きのこいっぱいアラビアータ ～

【調理時間】 15～20分

【材 料】（4人分）

- |               |                |                  |             |
|---------------|----------------|------------------|-------------|
| ・ ブナシメジ 200g  | ・ シイタケ 200g    | ・ エノキタケ 200g     | ・ エリンギ 200g |
| ・ ナメコ 100g    | ・ まいたけ 200g    |                  |             |
| ・ スパゲッティ 320g | ・ たまねぎ 1個      | ・ トマトピューレ 1缶     | ・ ニンニク 1か   |
| ・ たかの爪 2本     | ・ キンコンメ 大さじ1   | ・ 塩、コショウ、白ワイン 適量 |             |
| ・ バジル 8枚      | ・ オリーブオイル 大さじ5 |                  |             |

【作り方】

- 1 刻んだニンニク、たかの爪をオリーブオイルを炒める
- 2 トマトピューレを入れ、コンソメ、白ワインに塩、コショウで味を調える
- 3 食べやすい大きさに切ったきのこを入れて煮込む
- 4 茹で上がったパスタを入れ、ソースをからめて、バジルをちらして出来上がり

【考案者のコメント】

