

ほたてペペロンチーノ

材料

ほたて	12個
パスタ	300g
ベーコン	200g
にんにく	5欠片
鷹の爪	1本

調味料

オリーブオイル	適量
塩	少々

作り方

- ① ほたては縦に5から6等分にスライスし、ベーコンは細切り、にんにくは薄めに輪切りにし、鷹の爪も輪切りにします。
- ② フライパンにオリーブオイルを敷き、にんにくを炒め、にんにくの周りに焦げ目が付いたら一度ボウルに移します。
- ③ にんにくを炒めた油のみをフライパンに戻し、ベーコン・ほたての順番で炒めた後ゆでたパスタを入れます。
※パスタは固めに茹でます。
- ④ パスタを絡めて、塩と鷹の爪で味を調えたら完成です。