

## ほたてのクリームパスタ

### 材料

ほたて	8個
厚切りベーコン	4枚入り1パック
マッシュルーム	2個
レタス	1/4玉
パスタ	400g (~500g)

### 調味料

オリーブオイル	少量
水	1ℓ程度
牛乳	1ℓ程度
生クリーム	100ml程度
塩	ひとつかみ(茹で汁用)、小さじ2
胡椒	少量
コンソメ	大きじ2

### 作り方

- ① ほたてを半分に薄く切ります。
- ② 鍋で沸かしたお湯にサッとほたてを湯通しします。  
このお湯はパスタを茹でる際に使用するので捨てずにとっておきます。
- ③ 厚切りベーコンは枕木切り、マッシュルームは5、6等分にスライス、レタスはザク切りにしておきます。
- ④ ②で使用したお湯にひとつかみの塩を入れ沸騰させ、パスタを入れます。
- ⑤ パスタのゆで始めと同時に、フライパンにオリーブオイルを敷き、③のベーコンとマッシュルームを炒めます。
- ⑥ パスタが茹で終わる1分前にパスタの固さを確認し、少し固い程度の状態でコンソメ、塩、胡椒、炒めた⑤、レタスを鍋に入れます。  
※固めが好きな方は、1分半か2分前から味付けしてください。
- ⑦ 菜箸でひとまわししたら、鍋に牛乳と生クリームを入れ最後にほたてを入れます。
- ⑧ 深めの皿にパスタ・具材・クリームたれを順に盛り付け、上から粉チーズとパセリ粉を掛けたら完成です。