



ウンチェーのペペロンチーノスパゲティー

<材料>

スパゲティー	350g
油	小さじ1
オリーブ油	大さじ1
ウンチェー	150g
にんにく	2片
トマト	1個
ベーコン	2枚
鷹の爪	1本
オリーブ油	大さじ3
塩	小さじ1
胡椒	少々

<作り方>

スパゲティーは沸騰した湯に塩とオリーブ油を加えて茹でる。

にんにくは薄切り、トマトはあられ切り、ベーコンは2cm巾の短冊に切る。

ウンチェーは葉先を摘んでおく。鷹の爪は刻んでおく。

フライパンにオリーブ油を熱し のにんにくとウンチェーを入れて炒め取り出して

おく。次に鷹の爪、ベーコン、トマトを入れて炒め の茹であがったスパゲティーを

加えて手早く混ぜ合わせる。仕上げにウンチェーをもどし入れ塩・胡椒で味をととのえる。