

## 干しきのこを使ったパスタ

🕒 調理時間: 10~15分

📊 ビタミンD<1日の摂取量クリア>

🌿 材料 (2人分)



ポルチーニ茸(ドライ)	15g
しいたけ	4枚
エリンギ	(大きめ)1本
玉ねぎ	1/2個
にんにく	1かけ
赤唐辛子	1本
オリーブオイル	大さじ2
酒	大さじ2
しょうゆ	大さじ1/2
塩、こしょう	各少々
ポルチーニ茸戻し汁	50cc
スパゲッティ	160g
大葉	5枚
糸かつお	適量

### 🌿 作り方

#### 【下準備】

◆しいたけ、エリンギは軸の硬い部分を切って薄切りにしてザルに並べ1~2日風当たりのよいところで天日干しにする。  
ポルチーニ茸は水に15分程浸して戻す。(戻し汁はおいておく。)

1. ポルチーニ茸、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。大葉は細切りにする。
2. 鍋に、にんにく、赤唐辛子、オリーブオイルを入れて中火にかけて焦がさないように炒めた後、玉ねぎのみじん切りを加えさらに炒める。
3. 2にポルチーニ茸、しいたけ、エリンギの順に入れて炒め、酒、ポルチーニ茸の戻し汁、しょうゆ、塩、こしょうで味をととのえ、火を止める。
4. スパゲッティを茹でる。鍋にたっぷりのお湯を沸かし沸騰したら少量の塩、スパゲッティを入れてほぐし再沸騰したらフタをして火を止める。(メーカーの指定時間を目安に茹で上げる)
5. 3のソースを中火で温め直し、そこにお玉半分~1杯のスパゲッティの茹で汁、スパゲッティを入れて塩、こしょうで味をととのえる。
6. 器に盛りつけ、大葉、糸かつおを飾る。

### 🌿 ワンポイントアドバイス

- ◆にんにく、赤唐辛子を炒める時は焦がさないように注意する。
- ◆パスタが伸びるため、パスタソースを作ってからパスタを茹でる。