

フライパン1つで出来るコクうまペンネ

牛肉と竹の子のペンネ～山椒風味～



●材料:1人分

牛切り落とし肉 (肩ロース、もも等)	80g
酒	大さじ1
醤油	小さじ1
砂糖	ひとつまみ
たけのこ(茹で)	80g
にんにく	1片
オリーブ油	大さじ1
ビーフコンソメ (キューブ又はねり)	小さじ2/3
水	1カップ
米粉ペンネ	100g
万能ねぎ	5本
粉山椒	少量
菊の花	適宜

●つくり方

- 1 牛肉は大きければひと口大に切り、酒、醤油、砂糖をもみこみ下味をつけておく。
- 2 竹の子はくし形切りにする。
- 3 にんにくはみじん切りにする。
- 4 フライパンにオリーブ油、にんにくを入れて火にかけ、少し色づいてきたら、牛肉、竹の子を加えて炒め合わせる。
- 5 砕いたビーフコンソメ、水を加え、沸いたら米粉ペンネを加え、中火にして約2分煮る。
- 6 ぶつ切りの万能ねぎを加えて和え、器に盛り、粉山椒をふる。お好みで菊の花を散らす。

この商品を使用!

米粉入り生パスタ
ペンネ (プレーン)
100g

