♪おいしいきのこと相性抜群のベーコンでクリームパスタを作りましょう♪

＜材料（2人分）＞

スパゲッティ180g

ベーコン2枚

たまねぎ1/2個

きのこ好きなだけ

バター大さじ1

白ワイン大さじ2

生クリーム100ml

牛乳50ml

塩適量

こしょう適量

＜調理手順＞

１）具材を用意する。きのこ、ベーコンは食べやすい大きさに切る。玉ねぎは薄切りにしておく。

２）具材を炒める。フライパンにバターを熱し、玉ねぎとベーコンを炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら、きのこを加えて炒め、塩とこしょうで軽く味付けする。

３）クリームソースをつくる。少し火を強めて白ワインを入れ、アルコールを飛ばすように炒める。生クリームと牛乳を加え、弱火で煮詰める。

４）パスタを茹でる。鍋に湯を沸かし、塩を少々入れてパスタを茹でる。

５）具材と合わせる。炒めた具材にパスタを絡めるように合わせる。

６）出来上がり！