

干しなすと小松菜の塩麴パスタ



[材料(4人分)]

*なす	3本
*小松菜	1/2束
*ニンニク	1かけ
*スパゲッティ	400g
*塩麴	適量
*オリーブオイル	

[作り方]

1. ナスは縦半分に切ってから1.5cmほどの斜め切りにして天日に一日干す。
2. 4リットルの熱湯に塩40gを入れパスタをゆでる。
3. フライパンにオリーブオイル(分量外)を温めて弱火でにんにく(みじん切り)を炒める。
4. にんにくがきつね色になったら干しナスを加え炒める。
5. ナスに油がまんべんなくいきわたりつやっぽくなったら小松菜を加え炒め、最後に塩麴を加える。
6. ゆで時間の1分半前にパスタをあげ、5に加え、手早く混ぜ合わせる。
7. 最後にオリーブオイルをまわしかける。