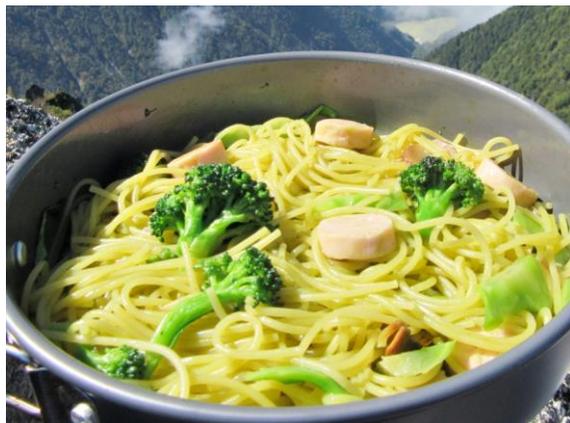


粉末緑茶で簡単レシピ！「癖になる美味しさ 簡単お茶パスタ」



癖になる味のお茶パスタ、作り方は簡単です。パスタの茹で汁に粉末緑茶と顆粒ダシを溶かして、茹でたパスタを絡めるだけ。粉末緑茶の味が、何とも言えない美味しさで癖になりますよ。ぜひ作ってみてくださいね。

●材料 (ベーコンで作る場合)

パスタ	100g
ベーコンブロック	80g (好きなだけ)
にんにく	1片
オリーブオイル	大さじ1
粉末緑茶	小さじ1
顆粒ダシ	小さじ2分の1
パスタの茹で汁	お玉2杯
塩	適量

薄切りベーコンでもいいですが、厚切りベーコンなら食感も楽しめて、更によいです。

●作り方 ※ホームページでは画像付きでご覧いただけます。「いいお茶」と検索してみてください。

1. にんにくは薄くスライスし、ベーコンは適当な大きさに切ります。
2. 鍋にお湯を沸かし、塩を適量入れてパスタを茹でます。パスタは7分茹でるものを使用しました。
3. フライパンにオリーブオイル、薄くスライスしたにんにくを入れ弱火に掛けます。
4. にんにくの香りがしてきたらベーコンを入れて中火で炒めます。
5. ベーコンに焼き色がついたら、パスタの茹で汁をフライパンに入れ中火～強火でグツグツ沸騰させ、そこに粉末緑茶と顆粒ダシを入れてよくかき混ぜます。
6. 5分茹でたパスタをフライパンに移します。通常の茹で時間の2分前くらいが目安です。
7. 強火でフライパンを揺すりながら、パスタとソースを絡めます。
8. 水分が少なくなってきたら火を止め、お皿に盛り付ければ、お茶パスタの完成です。

パスタに絡まるお茶ソースの味が、何とも言えない美味しさで癖になります。また、お茶の栄養がたくさん入っていて、体にいいのも嬉しいポイントです。簡単に作れて美味しいお茶パスタ、ぜひお試しください。



いろいろ使えて重宝します。

粉末緑茶

50g	500円
200g	1,240円
500g	2,480円
税込み	送料無料