

粉末緑茶で簡単レシピ！「ほろ苦大人のペペロンチーノ」



● 材料 一人分

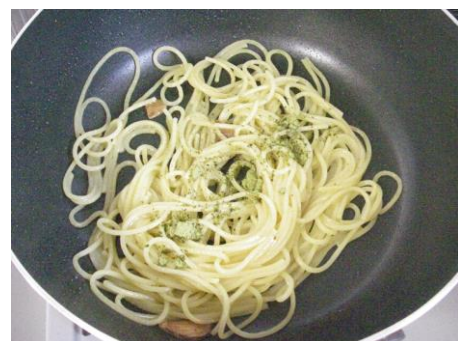
パスタ	100g
にんにく	一片
唐辛子	適量
オリーブオイル	大さじ1
粉末緑茶	小さじ2分の1
塩コショウ	適量
パスタの茹で汁	お玉半分くらい

ペペロンチーノを作るときに、粉末緑茶を適量入れてあげるだけで、ほろ苦いお茶の味が美味しいペペロンチーノが作れます。にんにくとオリーブオイルと粉末緑茶の相性が Good！ぜひお試しください。

● 作り方 ※ホームページでもご覧いただけます。

<下準備> にんにく・唐辛子は薄くスライスしておきます。

1. 鍋にお湯を沸かしたら塩を入れてパスタを茹で始めます。
2. 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て弱火に掛けます。
3. にんにくの香りがしてきたら唐辛子を入れます。
4. 唐辛子が黒くならないうちに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ます。
5. フライパンの茹で汁が白濁し、とろっとしてきたら火を弱め、パスタが茹で上がるまで待ちます。茹で時間は通常より短めに。
6. フライパンに茹で上がったパスタを入れ、中火～強火にしてフライパンを揺すりながら絡めます。
7. 火を止め塩コショウで味を調え、最後に粉末緑茶を振りかけて全体をかき混ぜたら出来上がりです。



ペペロンチーノに粉末緑茶を加えることで、ほろ苦いお茶の味がアクセントに。短時間で作れるからランチにもピッタリ。癖になる味です。