

# 小松菜のスパゲティ



---

## 材料 2～3人分

スパゲティ 1.6mm	・・・200 g
玉ねぎ	・・・小 1/3 個
小松菜	・・・300 g (1+1/2 袋)
にんじん	・・・小 1/2 本
ベーコン	・・・100 g
にんにく	・・・ひとかけ
オリーブオイル	・・・大さじ2
塩・こしょう	・・・少々
粉チーズ	・・・20 g (大さじ3強)

---

## 作り方

1. 玉ねぎはくし切り、にんじんは細切り、小松菜は食べやすい大きさにざく切りにする。ベーコンは細切り、にんにくはみじん切りにする。
  2. スパゲティは湯を沸かし、所定の時間でゆでておく。
  3. フライパンにオリーブオイルとにんにくを熱し、香りがでたら玉ねぎとにんじんを入れ、やわらかくなるまで炒める。
  4. ベーコンと小松菜を入れてさらに炒める。
  5. しんなりしてきたら、塩・こしょうで味付けをする。
  6. 5へゆでたスパゲティを加え、粉チーズを加えて手早く混ぜ合わせる。
- 

## 一口メモ

- 野菜たっぷりのスパゲティです。
  - スパゲティのゆであがりに合わせて材料を炒め、ゆでたてのスパゲティを合わせるとおいしく仕上がります。
-