



簡単&手軽

和えるだけパスタ

梅干しと大葉が

アクセント！

干物のパスタ

【材料】2人分

お好みの干物 2枚、パスタ 160～200g、梅干し 2個、大葉 4枚、塩こしょう、昆布茶（あれば）、オリーブ油またはバター、各適量

1. 干物は焼いて骨を外しほぐす。梅干しは種を取除いてたたき、大葉は粗みじん切りにする。パスタは表示時間通りに茹でる。
2. ボウルにパスタのゆで汁大さじ3と調味料を全て加えて良く混ぜ、1とパスタを加えたら全体がなじむまで和えて出来上がり。

☆調味料は梅干しの塩分を見て加減を。昆布茶がなければ白だしや麺つゆにしても違った味わいが楽しめます。刻みのりをのせても◎