



## ピーマンとドライサラミのパスタ

1人前：約191kcal

### ●材料(2人分)

ピーマン…………… 2個  
ドライサラミ…………… 80g  
フェデリーニ…………… 140g  
だし塩 (なければかつおだし素)  
ニンニク…………… 1かけ  
オリーブオイル…………… 大4

### ●作り方

- ①ピーマンとドライサラミは極細切り、ニンニクはみじん切りにします。フェデリーニを茹で始めます。
- ②フライパンにオリーブオイルとニンニクを弱火にかけ、ゆっくり焦がさないように火を通し、ニンニクがカリカリになったら取り出し残ったオイルでドライサラミを中火でさっと炒めます。
- ③茹で上がったパスタとピーマンを加えて更に炒め、だし塩で味を整えます。皿に盛ってカリカリのニンニクをふりかけたら出来上がり。



白地に水彩調の花びらをたくさん敷き詰めた華やかな春にピッタリのシリーズ!この中からいずれかの商品を5月号でプレゼント致します。お楽しみに♪