



ポルチーニと旬のキノコ スパゲッティーニ

きのこは一年中手に入る食材で、免疫を高める食材です。香りの強い乾燥ポルチーニを使用することで、きのこの味わいがグッと引き立ちます。きのこはバターやクリームとも相性が良いので、コクのある仕上がりになります。

【材料】 (2人分)

乾燥ポルチーニ	15g
ポルチーニの戻し汁	100ml
にんにく	1かけ
エリンギ、しめじ	各100g
バター	10g
スパゲッティーニ	200g
生クリーム	120cc
白ワイン	50cc
コンソメ	1個
パルメザンチーズ	適量

【作り方】

1. 乾燥ポルチーニを水で戻して絞り、みじん切りにする。戻し汁も取っておく。
2. にんにくをみじん切りに、エリンギは薄切り、しめじはほぐしておく。
3. フライパンにバターを入れにんにくときのこを炒めたら、白ワインを入れてアルコールをとばす。
4. 3に戻し汁、生クリーム、コンソメを入れてとろみが出るまで煮詰める。
5. 別で茹でたスパゲッティーニを4に入れ、お好みでパルメザンチーズをかける。