

2014年10月～12月村上市給食

5	料理名	里芋と椎茸のマカロニ
	コメント	里芋と椎茸に相性が良い乳製品を合わせています。 最後に振りかけたパン粉が食感を良くしています。
	材料 (4人分)	マカロニ 60g 里芋 2個 生椎茸 4個 生クリーム 大さじ2 塩 少々 こしょう 少々 パルメザンチーズ 大さじ1 パン粉 大さじ1 サラダ油 大さじ1
	作り方	1、里芋はくし切りにし、柔らかくなるまで茹でザルにあげる。 2、椎茸は石突きを取り、カサ、軸共に薄切りにする。 3、マカロニはゆでてザルにあげる。 4、フライパンにサラダ油を温め2を炒め、1, 3の順に加え炒め合わせ、生クリーム、パルメザンチーズを加え、塩こしょうで味を整える。 5、最後に乾煎りしたパン粉を振りかける。
	ワンポイント	水分が足りない場合は、水で調整します。 卵でとじてもおいしいです。