

カルボナーラ鍋

簡単！濃厚！カルボナーラ鍋。
☆はお米を入れて、
リゾットもおすすぬ。



材料 (4人分)

■具材

豚肉	250g
ベーコン	100g
白菜	1/4株
小松菜	2束
人参	1/2本
しめじ	1/2パック
パスタ	適量

■スープ

バター	60g
薄力粉	60g
牛乳	1000ml
塩・こしょう	適量

■その他

オリーブオイル	大さじ1
黒こしょう	適量
粉チーズ	大さじ2

作り方

1. 具材をお好みの大きさに切り、パスタを別の鍋で茹でておく。
2. 温めた鍋にオリーブオイルを入れ、豚肉とベーコンを軽く炒める。
3. 2. にスープを入れて煮立たせ、人参と白菜を入れ蓋をし、野菜がしんなりしてきたら、豚肉、ベーコン、小松菜、しめじを入れる。
4. 煮立ったらアクを取り、野菜がやわらかくなったらパスタを入れ、黒こしょうと粉チーズをかける。
5. ほどよく煮たら、混ぜ合わせて召し上がれ。