

作品タイトル	渋沢栄一翁も愛した深谷ねぎを使ったミルクィーパスタ					
ポイント	地元食材の魅力を生かすために、深谷の特産であるねぎを使用しました。じっくり炒めることで、深谷ねぎの甘みを生かし、地域の特産を感じられるクリームパスタに仕上げました。					
材料 4人分	牛 乳 (成分無調整) 700 ml					
	深谷ねぎ	3本	オリーブオイル	少々	塩(パスタ)	大きじ1
	パスタ(1.7mm)	320g	バター	20g		
	ベーコン	120g	おろしにんにく(チューブ)	小さじ1+1/2	オリーブオイル	大きじ1/2
	しめじ	1/3株	コンソメ	小さじ1	粗挽き黒こしょう	少々
			みそ	小さじ1		
	米粉	大きじ1	塩・こしょう	適量		
	水	大きじ2				
作り方	<p>①深谷ねぎを切る。白い部分・・・5cm長さに8本切り分ける。 緑の部分・・・斜め薄切りにする。 耐熱皿にねぎを入れ、電子レンジで2分加熱する〔具のねぎ〕。 残りの白い部分は斜め切りにする〔ソース用ねぎ〕。</p> <p>②フライパンにオリーブオイルを入れ、〔具のねぎ〕を入れる。軽く塩を振り、白い部分は焦げ目がつくまで焼き、緑の部分はよく炒めて、取り出す。</p> <p>③同じフライパンにバターを入れ、〔ソース用ねぎ〕とベーコン(1cm幅に切る)、しめじ、にんにくを入れ炒める。(中火でねぎがしんなりするまで)</p> <p>④牛乳を③に加え、コンソメ、みそを入れ、弱火で加熱する。</p> <p>⑤塩、こしょうを加え、味を調べ、水で溶いた米粉を加えとろみをつける。</p> <p>⑥深い鍋にパスタの10倍の水を沸かして、塩を加え、パスタをまわし入れる。</p> <p>⑦再び沸騰したら火を弱め、吹きこぼれないよう火加減に注意する。 鍋底につかないよう時々混ぜる。</p> <p>⑧一本取り、指で切ってみて、少し芯の残る感じでざるにあげ、湯を切る。 そこにオリーブオイル大きじ1/2をかけ、麺同士がつかないようにする。</p> <p>⑨皿に盛り、⑤のソースをかけ、〔具のねぎ〕を盛り付ける。粗挽き黒こしょうをかけ、完成。</p>					

