



芋ほりペペロンチーノ

- 芋ほりペペロンチーノ
- まめまめミルクスープ

材料（芋ほりペペロンチーノ 6人分）

・スパゲッティ	420g	・ベーコン	70g
・さつまいも	300g	・レモン	60g
・玉ねぎ	60g	・コショウ	少々
・水菜	120g	・食塩	6g
・シメジ	60g	・唐辛子	6g
・ニンニク	30g	・オリーブ油	70g

作り方

■ つけあわせ

1. さつまいもの皮をピーラーで剥く。
2. 皮を揚げ焼きにする。

■ パスタ

1. さつまいも、玉ねぎ、ベーコンを千切りにする。
2. ニンニクは刻んで、唐辛子は小口切りにし、シメジは一口大に切る。
3. 水菜は5cm幅に、レモンはいちょう切りにする。
4. 1. 2. の具材をフライパンで炒める。
5. 一度ボウルに上げて、調味料、油、3. を合わせる。
6. ゆでたパスタと和える。
7. 最後にパスタの上に揚げたさつまいもの皮をのせて、完成。

もっと、富の川越いも！

約30軒のさつまいも農家が並ぶ上富地区の「いも街道」では、シルクスイートや紅はるか、^{べにあか}紅赤、あいこまちなど、産地ならではの様々な品種を9月～1月頃まで直接購入できます。あなた好みのさつまいもを見つける、おいもトリップに出かけませんか。👉



三芳町川越いも
振興会 HP