

# ♪タリアテッレのクリームソース♪

## <材料の目安>

- ・ パスタ 320 g
- ・ 舞茸 1パック
- ・ 塩、こしょう 適宜
- ・ 玉ねぎ 1/2 個
- ・ 生クリーム 150cc



1. 舞茸は適当な大きさにちぎり、玉ねぎは薄切り。フライパンにバターを溶かし玉ねぎを炒めたら、舞茸も加えて軽く炒める。
2. その間にパスタをたっぷりのお湯で茹でる。
3. フライパンに生クリームを加えて塩・こしょうし、軽く煮詰め、味をみて整える。
4. パスタが茹で上がったらざるにあげ、水気を切ってフライパンに加え、全体を軽く混ぜ合わせたら出来上がり。