



【材料】(4人分)

ほうれん草	2束
ベーコン	5枚
スパゲティ	400g
バター	2cm角
塩	小さじ1
生クリーム	1パック
粉チーズ	適量

【作り方】

- ①ほうれん草を硬めに茹でて絞り、3cmに切る。ベーコンも3cmに切る。
- ②スパゲティは好みのかたさに茹でる。
- ③フライパンにバターを入れ、ほうれん草とベーコンを強火で炒め、塩を適量入れ、生クリームと茹でたスパゲティを入れて塩・こしょうで味を整える。
- ④皿に盛り、粉チーズを振る。