

## 大和はなびら茸のカチョエペペ



### ♡ 材料 1人前

大和はなびら茸・90g  
エキストラバージンオイル・10g  
パルメザンチーズ・20g  
ペコリーノチーズ・5g  
黒コショウ・適量  
パスタ・100g

### ♡ 作り方

- ①パスタをゆでる。
- ②フライパンにエキストラバージンオイルを入れキノコを炒める。
- ③②にバターとゆで汁を少量入れ火を止める。
- ④パスタをフライパンに入れチーズを入れてあえる。
- ⑤皿に盛り、黒コショウとペコリーノチーズをかけて出来上がり。

### ♡ イケメンシェフからのアドバイス ♡



シェフ名：山崎 正樹

ハナビラ茸は免疫力を向上し、美肌効果もあります。家ではキノコを数種類まぜて食べてもおいしいですよ。