



# パプリカ&バターナッツのしらすパスタ



## 材料

パプリカ赤・黄	各1/8個
バターナッツ	輪切りスライス6枚
バジルの葉	2枚
紅オクラ（緑も可）	2本
好みのトマト	適宜
しらす	大さじ3
ニンニクスライス	4枚
赤唐辛子	1/2本
スパゲティ	120g
塩	小さじ1と1/2
オリーブオイル	大さじ4

## 作り方

- 1 パプリカ・バターナッツ・バジルは細切り、オクラは輪切りにし、パプリカとオクラは塩を少々まぶす。
- 2 スパゲティを茹で、フライパンにオリーブオイル・ニンニク・赤唐辛子を入れて、ニンニクが軽いきつね色になったら取り出し、しらすと塩を加える。
- 3 スパゲティと野菜を加え、塩で味を整える。オリーブオイル（分量外）をかけたトマト、ニンニクを添える。