

里芋イタリアン



材料(2人分)

タマネギ	・・・1/4 個
ベーコン	・・・20g
里芋	・・・100g
塩・コショウ	・・・各少々
黒コショウ	・・・適宜
オリーブオイル	・・・適宜

作り方

- ① 鍋にオリーブオイルを入れ、みじん切りの玉ねぎを弱火でじっくり旨みを出すように炒め、粗みじん切りのベーコンを加えて更に炒める。
- ② 里芋は洗ってラップで包み電子レンジで約3分加熱し皮をむいて、ひと口大に切り、①に入れ、ひたひたの水で柔らかくなるまで煮る。
- ③ 塩、コショウで味をととのえる。
- ④ 皿に盛り、黒胡椒、オリーブオイルを振りかける。