

～\*～ ナポリタン ～\*～

<4人分>

スパゲティ……100g

ベーコン……2枚

にんじん……40g

玉葱……小1個

ピーマン……1/2個

しめじ……1/2袋



トマトケチャップ……40g

トマトピューレ……40g(なければ、トマト缶でも可)

ウスターソース……小さじ2

中濃ソース……小さじ2

塩、こしょう……少々

粉チーズ……小さじ2

コンソメ……少々

油……適量

<作り方>

- ①にんじん、ピーマンは細千切り、玉葱、ベーコンは短冊切りに切る。
- ②油でベーコンを炒め、玉葱、にんじん、しめじを固い野菜から順に炒める。
- ③ピーマンはさっと下茹でし、水で色止めをし、水気を切る。
- ④スパゲティはゆでる。
- ⑤②に調味料を入れて混ぜ、④の茹でたスパゲティを入れて炒める。
- ⑥最後に粉チーズと③のピーマンを入れて炒め、仕上げる。

ケチャップだけでなく、ソースを加えることで、味に深みが出ます。

家庭に1人用の鉄板があれば、それに入れて出すと、まるでレストランで食べるようなナポリタンになります。

その時は、粉チーズを混ぜずに、上に振りかけると、もっとお店のナポリタンのような仕上がりになりますよ。

ぜひ、この休みの間に作ってみてください。