

人気献立レシピ

ナポリタン



【材料】 2人分

パスタ(1,7mm)	200g
玉ねぎ	1/2 個
ピーマン	2 個
ソーセージ	3~4個
しいたけ	2 個
バター	適量
オリーブ油	適量
▪ ケチャップ	大さじ 8
▪ ウスターソース	大さじ 1 弱
▪ 牛乳	大さじ 6
▪ 砂糖	小さじ 2 弱
▪ 塩コショウ	適宜
パスタの茹で汁	大さじ 6~7
粉チーズ・パセリ	適宜

【作り方】

- ①、具を食べやすい大きさに切る。パスタを茹でるお湯を沸かし始める。
- ②、■をよく混ぜておく。
- ③、フライパンを中火に熱し、バターとオリーブオイルで玉ねぎを炒める。玉ねぎが透き通ってきたらピーマン、ソーセージ、しいたけを入れて炒め塩こしょうする。
- ④、火が通ったら別の皿に取り出す。同じフライパンで②のソースを混ぜながら中火で焦がさないようにしっかりと煮詰める。
- ⑤、ソースに具を戻し、軽く混ぜ合わせてソースは完成。
- ⑥、パスタを茹でる。
- ⑦、茹ったらソースを温めなおし、パスタを入れて手早く混ぜる。お皿に盛って粉チーズとパセリを振って出来上がり!!

