



大人も子どもみんな大好きメニュー！

きのこのナポリタン

調理時間
約25分

材料2人分(1人分約550kcal)

雪国きのこ(えりんぎ・しめじ・まいたけ)	各1/2パック
玉ねぎ	1/4個
ピーマン	1個
ロースハム	3枚
オリーブ油	大さじ2
スパゲッティ	160g
「ケチャップ	大さじ4
A 砂糖	小さじ1
し塩	適宜
パルミジャーノチーズ(粉チーズ)	少々

作り方

- 1 雪国えりんぎは長さを半分にし、4つ割りにする。雪国しめじ・恵み・雪国まいたけは小房に分ける。ピーマンは5mm幅の輪切り、玉ねぎは5mm幅のいちよう切りにする。ロースハムは半分にし、1cm幅に切る。
- 2 塩を加えたたっぷりの熱湯で、表記されているゆで時間を参考にスパゲッティをゆで上げる。
- 3 フライパンにオリーブ油を熱し、1を炒める。更にAを加えて炒める。
- 4 3に2の Pasta とゆで汁少量(お玉2/3程)を加えて混ぜ合わせる。器に盛り、パルミジャーノチーズをふっでできあがり。

おすすめパスタ

中麺



太麺



Point

ケチャップを加えたら少し焦がすくらいに炒めると、味が濃縮して香ばしい仕上がりになります。