

ナポリタンスパゲティ レシピ

4人分

パスタ 240g
トマト 200g
ハム 2パック
ピーマン 3こ
たまねぎ 小1個
あぶら 少々
コンソメ細粒 小さじ1
ケチャップ 100g
おさとう 小さじ1
パルメザンチーズ 少し



1、パスタは半分^{はんぶん}におってからゆでます。ゆでかげんはまだ芯^{しん}がのこって

いるくらいで火をとめ、余熱^{よねつ}でアルデンテ^{てまえ}手前に。

2、ハムは半分^{はんぶん}にしてから細長^{ほそなが}くカットします。

3、たま^{たま}ねぎも細長^{ほそなが}くカットします。

4、ピーマンは種^{たね}とヘタ^とを取り、縦^{たて}にカットして、細長^{ほそなが}くカットします。

5、トマトもカットします。

6、フライパンに油^{あぶら}を入れ火^いにかけ、ピーマン、ハム、たま^{たま}ねぎ^いを入れ、

ちゅうび^{ちゅうび} ^{いた} ^{いた} ^{くわ} ^{いた}
中火で炒め^{いた}ます。さらにトマトを加え炒め^{いた}ます。

7、パスタとコンソメ^いを入れて炒^{いた}め^{いた}ます。

8、さとう^{さとう}、ケチャップ^いをいれて炒^{いた}め^{いた}ます。

できあがり