



フジッリナポリタン

モチモチ食感がクセになる、フジッリのナポリタン 小さい鍋でもゆでられるショートパスタを使ったナポリタン。主食はもちろんおつまみにもぴったりです。

使用商品

#40 フジッリ

(2人分)

- ・フジッリ 100g
- ・にんにく（みじん切り） 1片
- ・玉ねぎ（スライス） 半分
- ・ハム（細切り） 3枚
- ・ピーマン（スライス） 1個
- ・ケチャップ 大さじ3
- ・オリーブオイル 適量
- ・バター 5g
- ・粉チーズ 適量

**材
料**

- ・塩こしょう 適量
- ・パセリ 適量

- ①水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを表示時間通りにゆでる。ゆでた後10分ほど休ませる。
- ②フライパンにオリーブオイル、にんにくを弱火で香りをたたせる。
- ③玉ねぎ、ハム、ピーマン、バターを加え炒める。
- ④ケチャップを加えしっかりと火を通したらフジッリを加え、粉チーズ、塩こしょうで味を調整、パセリを振って完成。