



モツツアレラ入りナポリタン

モツツアレラがとろ~り、イタリアン仕立てのナポリタン ケチャップの代わりになめらかトマトで仕上げることで、トマトの豊かな風味が際立ちます。さらにモツツアレラチーズをトッピングすれば、日本発のナポリタンがより本格的なイタリアンティストに。

使用商品

#8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g

(2人分)

- ・スパゲッティ 200g
- ・なめらかトマト 150g
- ・玉ねぎ（細切り） 大1/2個
- ・ピーマン（細切り） 2個
- ・ワインナー（スライス） 4本
- ・にんにく（みじん切り） 1/2片
- ・モツツアレラチーズ 100g
- ・砂糖 小さじ1
- 材 　・オリーブオイル 適量
- 料 　・塩こしょう 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
② フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ弱火で炒めて香りをたたせる
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、ゆでたパスタを加え、粉チーズ、塩こ
手 しょでと味を調整、パセリを振って完成 ★なめらかトマトはケチャップに比べると
順 酸味があるため、砂糖でコクを出します。