



水漬けワンパンナポリタン

水漬けで時短&モチモチ食感！ワンパンで作る絶品ナポリタン パスタを水に漬けるだけで、驚くほど手軽&美味しく！忙しい日にもぴったりのナポリタンです。ソースがよく絡むので、太麺で作るのもおすすめです。

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
 - ・ケチャップ 適量
 - ・たまねぎ（スライス） 半分
 - ・マッシュルーム（スライス） 大2個
 - ・ベーコン 4枚
 - ・にんにく（みじん） 1片
 - ・水 200ml
 - ・粉チーズ 適量
 - ・バター 5g
 - ・塩こしょう 適量
- 材** ・オリーブオイル 適量
- 料** ・パセリ 適量

- ①スパゲティは保存袋にパスタが浸るくらいの水と一緒に2時間漬けておく
 - ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを香りが出るまで炒める
 - ③玉ねぎ、マッシュルーム、ベーコンを加え炒め、ケチャップ、バターを加え1分ほど加熱する
 - ④水をきったスパゲティを加え水150mlを加え炒める
- 手** ⑤硬さ加減を確認して、硬かったら少量の水を加える。塩こしょうで味を整える
- 順** ⑥器に盛りつけ、パセリ、粉チーズを好きなだけ振りかける