



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なナポリタンです。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
料**
- オリーブオイル 適量
 - 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
- 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
- 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