



男飯 つけナポリタン

パスタは少し長めにゆでるのがポイント!静岡県富士市の地元B級グルメ、つけ麺とナポリタンの融合。 トマトベースのスープに麺をつけて食べるというB級グルメで、テレビでも話題になりました。 麺はモチモチ食感の中太麺。 静岡県の名産桜エビがトッピングされていて、エビの風味が口の中に広がります。 麺の調理にこだわり、スープにこだわり、レパートリーが色々楽しめます。

使用商品

- ・ #8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g
- ・ フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- ・ スパゲッティ.....200g

【つけ汁】

- ・ なめらかトマト....390g
- ・ 水...200ml
- ・ チキンスープの素...大さじ1
- ・ ひき肉....100g
- ・ マッシュルーム(スライス)....6個
- ・ 玉ねぎ(スライス)....半分
- ・ にんにく(みじん切り)....1片
- ・ 塩こしょう....適量
- ・ オリーブオイル....適量

【トッピング】

- 材 料**
- ・ とろけるチーズ 30g
 - ・ 桜エビ(干しエビ)...5g

- 手 順**
- ① 鍋にオリーブオイルとニンニクで香りが出るまで熱し、つけ汁の具材をひき肉、玉ねぎ、マッシュルームの順に軽く炒めそこになめらかトマト、水、チキンスープの素を加え、中火で10分ほど煮込み塩こしょうで味を整える。
 - ② 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲティを表示より2分多くゆであげたらオリーブオイルをからめ上から干しエビをふりかける。
 - ③ ボールにつけ汁を盛りつけ、とろけるチーズをのせる