



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。

手 順 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。

手 順 ③ ボールにつけ汁を盛りつけ、とろけるチーズをのせる