

懐かしの味が鍋1つで作れる

煮込みナポリタン



調理時間 約 20分

材料 2人分

スパゲティ 100g

トマト 1個
玉ねぎ 1/2個
しめじ 1/2パック
ピーマン 1個
にんじん 小1/4本
ウインナー 4本
塩 少々

A { 水 300cc
コンソメ 小さじ2
トマトケチャップ 大さじ2
ウスターソース 小さじ1

生クリーム 大さじ4

作り方

1. トマトはざく切り、玉ねぎはくし切り、しめじは石づきを切ってほぐし、ピーマンは縦半分に切って4~6つ割にし、にんじんは短冊切り、ウインナーはうす切りにして鍋に入れ、塩をふり、野菜がしんなりするまで炒めます。
2. 1にA入れて煮立て、半分に折ったパスタを加えて、時々かき混ぜながら煮込み、沸騰してきたら蓋をして中火で表示のゆで時間加熱、消火。2分減圧。
3. 最後に生クリームを入れます。