



ペンネアラビータ風



アラビータとは、イタリア料理で、唐辛子を利かせたトマトソースの事

<4人分>

ペンネ	280g	
油	大さじ1弱	
厚切りベーコン(拍子切り)	150g	
塩・こしょう	少々	
にんにく(みじん切り)	1片	
唐辛子(千切り)	1本	
人参(千切り)	1/2個	
玉ねぎ(薄切り)	1/2個	
ピーマン(千切り)	2個	
A	トマト缶(カット)	380g
	ケチャップ	150g
	ウスターソース	大さじ 1/2
しょうゆ	小さじ 1弱	

作り方

- ①鍋にたっぷりのお湯を沸かす
- ②材料の野菜を切る
- ③沸騰したお湯にペンネを入れ、中火にして記載通りの時間ゆでる
- ④フライパンに油を入れ、中火にしてにんにくと唐辛子を炒める
- ⑤にんにくの臭いが出てきたら、ベーコンを入れ炒める
- ⑥ベーコンが炒まったら強火にして人参、玉ねぎを入れ塩・こしょうをしてしんなりするまで炒める。人参に火が通ったら、ピーマンを入れて少し炒める
- ⑦A を入れ煮詰める。
- ⑧煮詰まったら、ペンネを入れて絡める
- ⑨最後にしょうゆ入れて味を整えて完成

ポイント

強火で水分が飛ぶまで煮詰めると深い味わいになります

