

HOTなナポリタン



材料 1人分

| 材料名 | 使用量 | 材料名 | 使用量 |
|--------------|--------|----------|------|
| スパゲティ(乾) | 100g | パルメザンチーズ | お好みで |
| ベーコン(スライス) | 3枚 | | |
| 玉葱 | 1/4個 | | |
| ピーマン | 1/3個 | | |
| バター | 10g | | |
| <パスタソース> | | | |
| ホットケチャップ | 大さじ2 | | |
| トマトピューレ | 1/4カップ | | |
| 砂糖 | 小さじ1/2 | | |
| 塩 | 少々 | | |

料理特徴

大きめのベーコンがたっぷり入ったピリ辛ナポリタンです。

作り方

- ①スパゲティーはたっぷりの湯でやや固めに茹でる。
- ②ベーコンは5cm幅に、玉葱は薄切り、ピーマンは軸と種を取り輪切りにする。
- ③フライパンにバターを熱し、②の具材を炒める。分量の辛口ケチャップ、トマトピューレ、砂糖、塩を加え①の茹でたスパゲティーを加えソースを絡める。
- ④お皿に盛り付け、お好みでパルメザンチーズをかけて出来上がり。