



Vol.15 トマトソースとチーズのショートパスタ



材料(4人分)



にんにく	2片	オリーブ油	大さじ1.5
唐辛子	2本	お好みのショートパスタ	240g
玉ねぎ	1個	ピザ用チーズ	50g
ベーコン	80g		

[材料A]

水	600ml
コンソメスープの素(固形)	1個

パセリ	適量
黒胡椒	適量
粉チーズ	適量

[材料B]

塩	小さじ1
ホールトマト水煮缶	1缶(400g)
トマトケチャップ	大さじ4

※レシピのショートパスタは茹で時間12分のものを使用しております。ご使用の Pasta の茹で時間に合わせて、保温時間を調節して調理を行ってください。

作り方

1. ホールトマト水煮缶は、ボウルに入れてよくつぶしておく。



2. にんにく、玉ねぎ、パセリはみじん切りにする。唐辛子は種を取り輪切り、ベーコンは粗みじん切りにする。
3. 調理鍋にオリーブ油をしき、にんにく、唐辛子、玉ねぎ、ベーコンを中火でよく炒める。
4. 材料Aを加えてフタをする。沸とうしたらショートパスタを加えて、フタをして5分加熱する。
5. 材料Bを加えよく混ぜ合わせて火を弱める。フタをして2分加熱する。
6. 調理鍋を保温容器に入れて10分保温調理する。
(パスタがまだ硬いと感じた時は、お好みの柔らかさになるまで保温時間を延長してください)
7. 所定の時間が経過したら調理鍋にピザ用チーズを加え全体をざっくり混ぜ合わせる。
8. 器に盛り付けて、粉チーズ、パセリ、黒胡椒をトッピングしたら出来上がり。