

ナポリタン

材料(10人分)

パスタ	1kg
ウインナー	300g
玉ねぎ	大3個
ピーマン	4個
トマト缶	3缶
塩・こしょう	適量
ケチャップ	大さじ10
しょうゆ	小さじ10
オリーブオイル	大さじ5

もちもちパスタができる

パスタのゆで方

- ①バットに水 (パスタ1人分 100g に対して水 300cc) と塩 (パスタ1人分 100g に対して小さじ 1/2)、パスタを入れて1時間放置。
 - ②つけていた塩水と水を合わせて 300cc (1人分) にし、鍋に入れ沸かす。
 - ③沸騰したらパスタを入れて1分ゆでる。ふたをしたまま3分間蒸らす。
- ※つけ時間30分ほどでもできるが、つけ時間1時間よりもちもち感は少ない。

- 1 パスタをバットに入れ漬けておく。
- 2 玉ねぎ、ピーマンは薄切り、ウインナーは一口サイズに切る。
- 3 フライパンにオリーブオイルを入れ、玉ねぎ、ウインナー、ピーマンの順に炒める。
- 4 玉ねぎがしんなりとしたら塩コショウで味をつける。
- 5 更にトマト缶を加える。
- 6 パスタをゆでる。ザルにあげ、湯を切りフライパンに加える。トマトケチャップ、しょうゆを鍋肌から加え混ぜ合わせ火を止める。
- 7 塩こしょうで味を調べ、出来上がり！

