

ペンネのトマトソース煮



材料【4～5人分】

ペンネ	150g	サラダ油	適量	
ベーコン	80g	トマトケチャップ	大さじ6	} A
玉ねぎ	中1個	ウスターソース	小さじ1	
人参	中1/2本	赤ワイン	小さじ1	
グリーンアスパラガス	2本	ナツメグ	少々	
エリンギ	1本	塩	少々	
トマト(缶)	100g	こしょう	少々	
		おろしにんにく	少々	

～ 作り方 ～

- ① ベーコン、エリンギは食べやすい大きさ、玉ねぎはスライス、人参は細切り、グリーンアスパラガスは下の部分を2cm程度切り落とし、食べやすい大きさに切っておく。
- ② ペンネは硬めに茹でしておく。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、ベーコンとおろしにんにくを炒める。
- ④ ③に玉ねぎ、人参、グリーンアスパラガスを加え、炒める。
- ⑤ 野菜に火が通ったら、エリンギ、ペンネ、トマト(缶)、調味料Aを加えて煮込み、塩、こしょうで味を調え仕上げる。



ペンネは、ペン先状、筒状の pasta の総称です。日本では、2～3cmの筒の両端を平行に斜めに切り落とした形が多いです。ソースがペンネの中に入るため、トマトソースとの相性抜群です。