

食材2つだけ!

なす

×

ベーコン



調理時間

30分

みんな大好き!ピリ辛トマトパスタ

なすとベーコンのアラビアータ

材料 (2人分)

なす……………2個
ベーコン……………2枚
にんにく……………1片
赤唐辛子……………1/2本
スパゲティ……………160g
○トマト缶(ダイスカット)…1/2缶

○洋風スープの素(顆粒)
……………小さじ1/2
○酒……………大さじ1
オリーブオイル……………大さじ1
塩・こしょう……………適量
パルメザンチーズ(好みで) …適宜

1 材料を切る

なすは縞模様になるようにところどころ皮をむく。1cmの輪切にし、水に5分さらす。ベーコンは1cm幅に切る。にんにくはみじん切りする。赤唐辛子は輪切りにする。

2 ソースを作る

フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかける。にんにくの香りがしてきたらベーコンを入れて炒め、○と水150ml(分量外)、なすを入れて10分煮る。

3 仕上げ

大きめの鍋に2Lの湯を沸かして塩大さじ1(分量外)を入れ、スパゲティを規定時間通りに茹でる。2に茹で上がったスパゲティと茹で汁お玉1杯を入れ、和える。味をみて塩、こしょうで味を整える。皿に盛り付け、好みでパルメザンチーズをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索