

アマトリチャーナ

3~4人分

- ①マカロニはペンネを使う。
- ②オリーブオイルとにんにく、赤唐子を入れ火にかける。
- ③角切りのベーコンを加えてゆっくり炒め、油が出てカリットなるまで炒める。
- ④玉ねぎを加えて30分位炒める。ホールトマトを加え塩、こしょうで調味する。
- ⑤最後にペンネがゆで上がったら④に加えてソースに絡めチーズを混ぜる。

ペンネ	230g	
しお	少々	
ベーコン	50g	角切り
玉葱	中1個	みじん切り
にんにく	ひとつかけ	おろす
とうがらし	1本	
オリーブ油	小さじ2	
ホールトマト缶詰	300g	角切り
粉チーズ	大さじ1	
しお	小さじ2/3	
こしょう	少々	
白ワイン	小さじ1	



梅島小学校 1番人気!! アマトリチャーナ・小松菜ケーキ・フレンチサラダ



アマトリチャーナ

うめじまししょうがっこう
梅島小学校
1番人気!



アマトリチャーナのざいりょう

マカロニ

ベーコン

チーズ

オリーブあぶら

たまねぎ

にんにく

トマト