

# アマトリチャーナ

【材 料】(4~5人分)

ペンネ 250g  
(スパゲッティの場合、400g)  
しお 適量

ベーコン 90g  
玉葱 中1個  
にんにく ひとかけ  
タカノメ 適量  
オリーブオイル 小さじ2  
ホールトマト缶 1缶  
トマトピューレ 大きじ2  
しお 小さじ1/2  
こしょう 少々  
粉チーズ お好みの量

- ① ベーコンは短冊切り、玉葱・にんにくはみじん切りにする。
- ② オリーブオイルとにんにく、赤唐辛子を入れ、火にかける。赤唐辛子を取り出す。
- ③ ベーコンをかりっとするまでじっくり炒める。
- ④ 玉葱を加えて30分以上炒める。
- ⑤ ホールトマトとトマトピューレを加える。ホールトマトはへらでつぶしながら煮る。
- ⑥ 塩こしょうで調味をする。
- ⑦ たっぷりの湯でペンネを茹でる。
- ⑧ 茹で上がったらソースにからめて完成。