



アマトリチャーナ (4人分)

【材 料】

ペンネ	320g
しお(茹で用)	適量
ベーコン	120g
玉葱	中1個
にんにく	ひとかけ
タカノツメ	適量
オリーブオイル	大さじ1
ホールトマト缶	1缶
しお	適量
こしょう	少々
粉チーズ	お好みの量

<準> たっぷりのお湯を沸かしておく。

- ① 材料を切る。
ベーコン(短冊切り) にんにく・玉葱(みじん切り)
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくとタカノツメを香りが出るまで加熱する。香りが出たら、タカノツメは取り出しておく。
- ③ ベーコンを入れ、カリッとするまで弱中火でじっくり炒める。玉葱を加えて30分以上炒める。
- ④ ホールトマトを加え、漬しながら30分以上煮込む。ある程度煮詰まったら、塩こしょうで味をととのえる。
- ⑤ たっぷりのお湯でペンネを茹でる。水気を切り、ソースと絡めて完成！