

ナポリタン

材料 (1人分)	
スパゲッティー	70~80g
玉ねぎ	1/3個
ピーマン	1個
にんじん	1/3本
ソーセージ	2個
白ワイン	30cc
塩・こしょう	少々
ケチャップ	大さじ4ぐらい
サラダ油	大さじ1
バター	大さじ1
タバスコ	適量



作り方

1. 野菜はせん切りにし、ソーセージは厚めに斜めにスライス。スパゲッティーを茹でる。
2. フライパンにサラダ油をひきソーセージと野菜を炒め、白ワインを注ぐ。塩・こしょうをふり、ケチャップを混ぜ合わせる。
3. 茹でたスパゲッティーをフライパンに入れ、加え手早く混ぜよく混ぜたらバターとタバスコを加える。
4. 器に盛り付け、お好みでパルメザンチーズをふりかける。

×モ・ソーセージのかわりにベーコンを使ったり、マッシュルームを入れてもおいしい。

調理時間	15分
主な調理器具	鍋、フライパン