

ペンネ アラビアータ

イタリアン パスタ

材料 (2人分)

| | |
|--------------|--------|
| ペンネ | 160g |
| ソース | |
| └オリーブ油 | 大さじ1 |
| └にんにく(みじん切り) | 小さじ1~2 |
| └赤とうがらし | 2本 |
| └トマトソース | 200cc |
| 塩 | 適量 |
| パルメザンチーズ | 適量 |



作り方

1. ペンネを茹でる。
2. フライパンにオリーブ油、にんにく、赤とうがらしを入れ、弱中火にかける。にんにくが色づいたら、トマトソースを加える。
3. 茹であがったペンネを1に入れあわす。
4. 器に盛り、パルメザンチーズをかける。

所要時間 20分
主な調理器具 鍋、フライパン