

# アマトリチャーナ

## 材料 (2人分)

パスタ	160g
ソース	
└オリーブ油	大さじ1
└にんにく(みじん切り)	1片
└ベーコンスライス(8mm幅)	24枚
└玉ねぎ(みじん切り)	1/8個
└ホールトマトの缶詰	1/2缶
└塩・こしょう	少々
パルメザンチーズ	適量
パセリ(みじん切り)	適量



## 作り方

1. にんにく、玉ねぎ、パセリをみじん切りにする。  
ベーコンは8mm幅の短冊に切る。  
ホールトマトは裏ごししておく。
2. 鍋にオリーブ油を入れにんにくを軽く炒めベーコンを加えて炒める。  
さらに、玉ねぎ加えて炒める。
3. 裏ごししたホールトマトを2に入れて同量の水をたして煮込む。
4. 弱火で20分間、火にかけたら塩・こしょうで調味する。
5. 茹で上がったパスタとあえる。
6. 器に盛り、パルメザンチーズ、パセリを散らす。

所要時間 1時間  
主な調理器具 鍋