

♪ エコアのガスでうまかもん〜♪

コンロ料理

昔懐かしナポリタン



材料：2人分

- A. パスタ … 160g
- A. 水 … たっぷり
- A. 塩 … 水分量の1%
- オリーブオイル① … 適量
- B. ウインナー … 2本
- B. たまねぎ … 1/3個
- B. きのこ … 40g
- B. ピーマン … 1/2個
- C. ケチャップ … 大さじ6
- C. 水 … 大さじ6
- C. 砂糖 … 小さじ2
- D. オリーブオイル② … 大さじ1
- E. 酒 … 大さじ2
- F. バター … 10g



① Aの水を沸騰させ、塩を加えてパスタを表示時間通りに茹でる。

ポイント

便利な「麺茹で機能」を使うと自動で火力調整しながら麺をゆであげます。



② 茹であがったらザルにあげ水で洗い、オリーブオイル①を和えておく。

ポイント

麺は太麺を選ぶ。茹であげてしばらく置くことで麺のモチモチ感がアップします。



③ ウインナー、玉ねぎ、きのこは食べやすくカットし、ピーマンは輪切りにしておく。Cを合わせておく。



④ フライパンにDオリーブオイル②を熱し、ウインナー、玉ねぎを炒める。しんなりしたらきのこピーマンを加えて更に炒める。



⑤ 全体に火が通ったらE酒を加えてアルコール分を飛ばし、Cの合わせ調味料を加えて弱火で水分量が半分程度に減るまで加熱し、ケチャップソースをつくる。

ポイント

ケチャップを一旦水で薄めて煮詰めることで、味が濃くなりすぎず、うまみが凝縮します。



⑥ ケチャップソースが半分程度に煮詰まったら茹でたパスタとFバターを加えて全体を絡める。