

7/28 (金) 夏野菜の煮込みパスタ (加藤 奈美さん)

(材料2人分)

- A {
ペンネ：100g
合いびき肉：200g
たまねぎ：100g
なす：100g
おろしにんにく：小さじ1
- B {
カットトマト缶：1缶(400g)
水：200ml
はちみつ：大さじ1
塩：小さじ1

(トッピング例)

(子供向け) 粉チーズや温玉など

(大人向け) タバスコや生クリームなど

- ① たまねぎとなすは1~1.5cm角に切る。
- ② フライパンに A を入れ、火をつけて、豚肉がパラパラになるように炒める。この時出てきた脂をペンネにコーティングするように炒めると、ペンネ同士がくっつかない。
- ③ ②のひき肉が、ある程度パラパラに炒まったら、B を加えてさらに火にかけ、沸騰したら、蓋をして弱火で、パスタの茹で時間分火を通す。
- ④ ③のパスタが茹で上がったたら、器に盛り付ける。お好みで粉チーズなどをトッピングしても美味しい。