

つくってみませんか？

ペンの形のスパゲッティ♪



<ツナとペンネのトマト煮>

材料(4人分)

ペンネマカロニ	…	180g
ツナフレーク油漬け	…	130g
ベーコン(1cm短冊)	…	60g
たまねぎ(スライス3mm)	…	200g
ぶなしめじ(ほぐす)	…	50g
マッシュルーム水煮	…	80g
トマト缶(さいのめ)	…	120g
オリーブオイル	…	小さじ1
にんにく(みじん切り)	…	6g
○トマトケチャップ	…	70g
○トマトソース	…	150g
○コンソメ	…	小さじ1
○食塩	…	少々
○さとう	…	小さじ1/3
○白こしょう	…	少々
○赤ワイン	…	小さじ2

作り方

- ① オリーブオイルににんにくを入れて熱し、香りがたったら、ベーコン、たまねぎ、しめじの順に炒める
- ② 野菜がしんなりしたら、ツナ、トマト缶を入れて炒め、○の調味料を入れて弱火で煮る。味を確認する。
- ③ ペンネをゆでて湯をきり、②のソースに入れてからめる。パセリを入れてできあがり♪



パセリ(みじん) … 少々