



親子で作ろう!

ひといき  
レシピ

# 簡単ナポリタン



「ナポリタン」という名前ですが、実はこのメニューは日本で独自に進化したものです。イタリア・ナポリのスパゲティ・ナポリターナという料理を参考にして、日本では入手困難な材料を使わない料理となりました。その発祥には複数説があり、未だ特定されていません。

食  
豆知識

## 材料 (2人分)

- |              |                 |
|--------------|-----------------|
| パスタ……………100g | バター……………小さじ1    |
| ピーマン………1/2個  | コンソメ(顆粒)…小さじ1/2 |
| 玉ねぎ……………1/4個 | 塩こしょう………少々      |
| ソーセージ…1本     | パスタの茹で汁…大さじ4    |
| ケチャップ…大さじ4   |                 |



## 作り方

1 ピーマン、玉ねぎ、ソーセージは食べやすい大きさに切ります。パスタをパッケージの表示時間通りに茹でます。

パスタの茹で汁を大さじ4杯取っておきましょう。

2 フライパンを熱してバターを入れて溶かし、ピーマン、玉ねぎ、ソーセージを入れて炒めます。火が通ったら、茹でたパスタ、コンソメ、茹で汁、ケチャップを入れ、菜箸でパスタをほぐしながら混ぜます。

ケチャップの量は好みで増やしてください。

3 茹で汁がほぼなくなったところで、塩こしょうで味を調べてお皿に盛りつけます。

粉チーズやパセリをトッピングしてもOK!