

スパゲッティナポリタン



材料4人分

スパゲッティ (1.9mm)	320g	パルメザンチーズ	大さじ3~4
玉ねぎ	1コ (200g)	オリーブ油	大さじ2
ピーマン	3コ (120g)		
マッシュルーム	1パック (150g)		
ハム	4枚		
トマト	1コ (150g)		
トマトケチャップ	1/2カップ		
塩	少々		
こしょう	少々		

作り方

1. 玉ねぎは縦に薄切りにする。ピーマンはヘタと種を取り除き、横細切りに (5mm幅) 切る。ハムは長さ半分に切り5mm幅に切る。マッシュルームは石づきの汚れた部分を取り除き5mmの厚さに切る。
2. トマトはヘタを取り1cm角に切り、トマトケチャップと合わせておく。
3. 鍋に熱湯3ℓを沸かし塩大さじ1 (分量外) を入れスパゲッティをほぐしながら入れ袋の表示通りにゆでる。
4. フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームを入れ中火でしんなりするまで炒め、ハムとゆで上がった3. のスパゲッティと2. のトマトソースで味を絡めるように炒め合わせ塩、こしょうで味を調える。器に盛りパルメザンチーズをかける。