

やわ肌ねぎのアマトリチャーナ・ペンネ

【材料】(6人分)

ペンネ 300g
やわ肌ねぎ 1本
ベーコン 6枚
トマトの水煮缶 2缶(800g)
パルメザンチーズ 大さじ4
塩 適量
オリーブ油 大さじ2
黒こしょう 少々



【作り方】

- 1 やわ肌ねぎは縦に薄く小口切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。トマトの水煮はボウルに缶汁ごと入れてつぶす。
- 2 フライパンにオリーブ油を入れて中火にかき、やわ肌ねぎを入れていためる。
- 3 さらに、ベーコンを加えて香ばしく炒め、トマトの水煮を加えて煮る。味をみて塩少々を加える。
- 4 ゆで上がったペンネの湯をきって加え、ソースを全体によくからめる。
- 5 パルメザンチーズと黒こしょう少々をふり、ざっと混ぜて器に盛る。

