

6/18 (木) マカロニナポリタン (磯永 由紀さん)

(材料3~4人分)

マカロニ：150g
ウインナー：4本
にんにく：1かけ
A { 黄パプリカ：1/2個
たまねぎ：1/2個
ズッキーニ：1/2個
オリーブオイル：大さじ2
白ワイン：大さじ2
ケチャップ：100ml
粉チーズ：大さじ1
塩・こしょう：各適量

(仕上げ)

{ パセリのみじん切り：適量
粉チーズ：適量

- ① マカロニは表示時間通りに塩茹でする。
- ② にんにくはみじん切りにして、ウインナーは1cmの輪切りにし、Aは1cmの角切りにする。
- ③ フライパンにオリーブオイルと②のにんにくを加えて火をかけ、香りが出てきたら②のウインナーを入れて炒める。
- ④ ③のウインナーに色がついてきたら、②のAを加えてさらに炒め、全体的に油が絡まり、野菜の周りがちょっと透明になってきたら、白ワインを入れて少し炒め、ケチャップを入れてさらに炒める。
- ⑤ ④のフライパンにケチャップが付くくらいに炒めたら、粉チーズを入れて、塩・こしょうで味を調える。
- ⑥ ⑤のフライパンに、①のマカロニをザッと湯切りして加え、全体に混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥を器に盛り、パセリのみじん切りと粉チーズをかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。