

喫茶店のナポリタン

材料（1人分）

パスタ100g
玉ねぎ1/4個
ピーマン(小)1個
ウインナー2本
水350cc
塩ひとつまみ
顆粒コンソメ小さじ1
ケチャップ大さじ3
牛乳大さじ1
バター適量



作り方

1



玉ねぎ、ピーマンは薄切りにし、ウインナーは斜めに切っておく。

2



熱したフライパンにバターをしき、玉ねぎ、ピーマンを軽く炒めたら、水、コンソメ、塩を加え煮立たせる。

3



沸騰したらパスタを半分に折って加えてかき混ぜ、再沸騰してきたらウインナーを加える。

4



フライパンの蓋をして、**中火**で表示時間煮込む。
時折、蓋を開け、麺をほぐすとくつきません。

5



蓋を開け、水分が残っているようなら火を強めて水気を飛ばし、ケチャップ、牛乳を加え、全体に絡ませて完成。