

玉ねぎ



加熱すると甘みと旨みが出ます。風通しのよい場所で長期保存が可能です。切ったものはラップなどでくるみ冷蔵庫へ入れましょう。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



ナポリタン

調理時間
15分

1人分
644kcal

ナポリタン

調理時間

15分

1人分

644kcal

【材料/2人分】

スパゲッティ(乾)……………200g
玉ねぎ……………大1個(200g)
ピーマン……………1個(30g)
ウインナーソーセージ……………60g
サラダ油……………大さじ1
こしょう……………少々
デルモンテ リコピンリッチ トマトケチャップ
……………1/2カップ
塩……………少々

【作り方】

- ①玉ねぎは薄切り、ピーマンは2mm厚さの輪切り、ウインナーソーセージは斜め切りにする。
- ②たっぷりの熱湯に1パーセント(分量外)の塩を入れ、スパゲッティ(乾)をゆで、ざるに上げて水気を切る。
- ③フライパンに油を熱し、玉ねぎを炒め、ウインナーソーセージ、ピーマンを加えて炒め合わせる。
- ④②を加えて炒め合わせ、「デルモンテ リコピンリッチ トマトケチャップ」を加えて炒めながら全体にしっかりとからめ、塩、こしょうで調味する。
- ⑤皿に盛りつける。