

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

フライパン1つ! ほうれん草と ベーコンのトマトクリームパスタ (山本ゆりさん)

調理時間

15分

1人分

780kcal



冬の旬食材



ほうれん草

+

使ったのはコレ!



デルモンテ
リコピンリッチ
トマトケチャップ



FOODIST

《レシピ考案》
人気料理
コラムニスト
山本ゆりさん

※写真はイメージです。

「含み笑いのカフェごはん『syunkon』」が
大人気。著書『syunkonカフェごはん』
シリーズは大ベストセラーとなっている。

フライパン1つ!ほうれん草とベーコンの トマトクリームパスタ(山本ゆりさん)

材料/1人分

| | |
|---------------------------|--------------|
| ベーコン(かたまり)..... | 40g |
| ほうれん草..... | 1株(50g) |
| エキストラバージンオリーブオイル | 小さじ1(4.6g) |
| スパゲッティ..... | 100g |
| 塩..... | 適量(2g) |
| こしょう..... | 適量 |
| [デルモンテ リコピンリッチ | |
| ① トマトケチャップ..... | 大さじ4(69g) |
| おろしにんにく..... | 小さじ1/2(1.5g) |
| [牛乳..... | |
| ② ピザ用チーズ..... | 100ml |
| | 大さじ2(25g) |

作り方

- ①ベーコンは8mm幅の棒状に切る。ほうれん草はよく洗ってざく切りにする。
- ②フライパンにエキストラバージンオリーブオイルを入れて中火で熱し、ベーコンを焼き色が付くように炒めて取り出す。
- ③同じフライパンに水450mlを加え中火にかけ、沸騰したらスパゲッティを加え(入らなければ半分に折る)、ふたをせずに弱めの中火で混ぜながらゆでる。水分が半分程減ったらほうれん草を加える。
- ④スパゲッティがゆであがり、水分がほとんど無くなったなら①を加えて炒め絡め、さらに②を加えて混ぜる。とろみがついたら塩、こしょうで味を調べ、器に盛り、③をのせる。