

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

春野菜たっぷり トマトパスタ

調理時間

20分

1人分

498kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



アスパラガス

+

使ったのはコレ!



カゴメ アンナマンマ
トマト&ガーリック

春野菜たっぷりトマトパスタ

材料/3人分

スパゲティ	240g
カゴメ アンナマンマトマト&ガーリック	1瓶
アスパラガス	4本
スナップえんどう	8本
黄パプリカ	1個
ベーコン	2枚
オリーブ油	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々

作り方

- ①アスパラガス、スナップえんどうは斜めに3cm程度の長さに切る。パプリカは1cm角、ベーコンは1cm幅に切る。
- ②フライパンにオリーブ油を熱し、ベーコン、パプリカの順に炒め、塩、こしょうをし、「カゴメ アンナマンマトマト&ガーリック」を加え、ひと煮立ちさせる。
- ③スパゲティは塩(分量外)を加えた湯で茹で、茹で上がる1分前にアスパラガスとスナップえんどうを加え一緒に茹でる。
- ④②のソースに③を加えあえ、皿に盛る。