

# ナポリタン



---

## 材料 4人分

|          |                 |
|----------|-----------------|
| スパゲティ（乾） | ・・・300g         |
| 玉ねぎ      | ・・・中1個          |
| にんじん     | ・・・中1/2本        |
| ピーマン     | ・・・2個           |
| ベーコン     | ・・・5枚（100g）     |
| ケチャップ    | ・・・1/2カップ（120g） |
| 油        | ・・・大さじ2         |
| 塩・こしょう   | ・・・少々           |
| 粉チーズ     | ・・・大さじ1+1/2     |

---

## 作り方

1. 玉ねぎ、にんじん、ピーマンは細切りにする。パスタを茹でる湯を沸かし始める。
  2. フライパンに油をひき、中火で熱し、野菜を炒める。火がとおったらベーコンを加えて炒める。
  3. 火をつけたまま、ケチャップを加え、具材と炒め合わせて、いったん火を止める。
  4. パスタを所要の時間茹でたら湯を切り、3のフライパンへ入れる。
  5. 再び火にかけ、手早く具材とパスタを混ぜ合わせる。
  6. 最後に粉チーズを加えて、器に盛りつける。
- 

## 一口メモ

- 小さいお子さんには、スパゲティは半分に折ってから茹でると食べやすいです。
  - ベーコンはハムやウィンナーに代えてもおいしいです。
-