

トマロツト × シンプルトマトソースパスタ



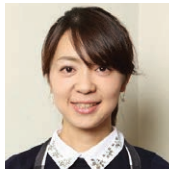
材料 (4人分)

トマロツト(トマト)	4個
たまねぎ(みじん切り)	1/2個分
スライスベーコン(短冊切り)	2枚
A	
にんにく(みじん切り)	1片分
赤唐辛子	1本
オリーブオイル	大さじ2
B	
塩	小さじ1/2
バジルなど	適宜
スパゲッティ	240g
バジルなど(飾り用)	適宜

作り方

- ① トマロツトは湯むきして角切りにします。
- ② フライパンにAを温め香りがしてきたらたまねぎ、ベーコンをよく炒め、①、Bを加えて25分ほど弱火で煮込みます。
- ③ スパゲッティをたっぷりのお湯で塩を加えて茹で、水気を切り、②に絡め、バジルなどを飾ります。

先生紹介



北島由樹先生

東邦ガスクッキングサロン栄「自慢のうまうまレシピ～おうちでできちゃっ! ごちそうごはん」を担当。
その他、クッキングサロン一宮などで開講中。

東邦ガスクッキングサロン栄 名古屋市中区栄3-15-33 栄ガスビル6F

お申込み・お問い合わせは、東邦ガスカルチャースクール受付センターまで

TEL052-242-7177 <http://www.cooknote.net/> 「東邦ガス 料理教室」で検索