

お豆入りアマトリチャーナ



株式会社 小国製麺



～作り方～

- 1 ベーコンは1cm幅に切り、玉葱はみじん切りにする
- 2 フライパンにオリーブオイル・インゲン豆・ベーコン・玉ねぎを入れ、ベーコンの油が出てくるまでゆっくり炒める
- 3 トマトの水煮をつぶしながら煮て、塩・コショウで味を整える
- 4 茹で上げたパスタを加え、ソースをからめる
- 5 火を止め、パルメザンチーズを加え、軽く混ぜ合わせて盛りつけたら出来上がり！

～材料～

*豆乳パスタ (プレーン) ...	90g
*ホールトマト...	120g
*オリーブオイル...	大さじ1
*赤・白インゲン豆水煮...	40g
*ベーコン...	30g
*玉ねぎ...	1/4
*赤唐辛子...	ほんの少し
*黒・白コショウ...	適量
*パルメザンチーズ...	大さじ1～2

