

# じゅうじゅうナポリタン



## 材料 4人分

スパゲティ	----- 400g	マッシュルーム	----- 2パック
ウインナー	----- 4本	カゴメ トマトケチャップ	--- 1・1/4カップ
玉ねぎ	----- 1個	バター	----- 大さじ2
ピーマン	----- 2個	牛乳	----- 大さじ4
塩・こしょう	---- 各少々	お好みでパルメザンチーズ	(適量)

## 作り方

- ①スパゲティは塩を加えたたっぷりの湯で茹でておく。
- ②ウインナーは斜め薄切りにする。玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームは薄切りにする。
- ③ホットプレートにバターを熱し、ウインナー、玉ねぎ、マッシュルーム、ピーマンの順に加え強火で手早く炒め塩・こしょう、トマトケチャップの半量を加えて炒め合わせる。
- ④①を加えて手早く炒め合わせ、残りのトマトケチャップ、牛乳を加えて麺にからめるように炒める。最後にお好みでパルメザンチーズをふってできあがり。

