

濃厚トマトパスタ



材料と分量（2人分）



※各人、食べる量により異なります

- 高崎生パスタ・・・1パック
- トマト缶・・・1缶
- ハーフベーコン・・・70g
- 玉ねぎ・・・1/2
- ブロッコリー・・・1/3
- コンソメ・・・小さじ1
- 昆布だし(顆粒)・・・小さじ1と1/2
- オリーブオイル・・・大さじ2
- にんにく・・・1/2
- バター・・・40g
- 塩・・・適量
- ブラックペッパー・・・適量
- パルミジャーノ・レッジャーノ・・・適量
- トリュフオイル・・・適量



作り方



1. オリーブオイルとにんにくを入れ、香りがたったら、ベーコンを炒める。
2. 玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める。
3. ブロッコリーを耐熱皿に入れ、600Wのレンジで3分温める。
4. 2にトマト缶を入れる。
5. 一煮立ちしたら、コンソメと昆布だしを入れ、炒める。
6. バターを入れ、さらに5分程炒める。
7. 塩で味を整える。(お好みで)
8. 茹でたパスタを入れて盛り付ける。

ブロッコリーを乗せ、パルミジャーノ・レッジャーノ、ブラックペッパーをかけて完成。

最後にお好みでトリュフオイルを適量かける。

わが家のポイント！

昆布だしを入れるがポイントです。
トリュフオイルは風味が出るのでオススメです。

