

# スパゲティ ナポリタン

休日のランチにぴったり！

大人も子どもも大好きな味、洋食の王様ナポリタンを紹介します。かくし味として中濃ソースを加えると、ちょっとスパイスの風味を感じるコクのある味になります。休日に子どもと一緒に作っても楽しいですね。

料理家:寺田真二郎

## 材料 (2人分)

スパゲティ 160g

ウインナー 5本

玉ねぎ 1/2個

ピーマン 2個

にんにく(みじん切り) 1かけ分

ケチャップ 大さじ3〜4

中濃ソース 大さじ3〜4

オリーブ油 大さじ1

塩 適量

黒こしょう 少々

粉チーズ 適量

## 作り方

**01** スパゲティを、塩を入れた熱湯(湯1リットルに対して塩小さじ2くらい)で袋の表示時間通りにゆでる。

**02** ウインナーは幅5ミリの輪切りにする。玉ねぎは幅1センチのくし形切りにする。ピーマンはへたと種をくり抜き、幅5ミリの輪切りにする。

**03** フライパンにオリーブ油を中火で熱し、にんにく、ウインナーを炒める。ウインナーに焦げ目がついたら玉ねぎを炒め、しんなりしたらケチャップ、中濃ソースを加える。ゆで上がったスパゲティの湯をきって加え、ピーマンも加えて炒め合わせ、塩、黒こしょうを加えて味をととのえる。器に盛り、粉チーズをふる。

## ポイント

でき上がったフライパンに溶き卵を回し入れると、名古屋名物「鉄板ナポリタン」に変身します!スパゲティ全体にからめず、周りから流し入れるのがポイント。好みの加減に焼いてフライパンごと食卓へ。