

夏野菜のペンネ

材料(2人分)

にんにく 1かけ (薄切りにして芯をとる)
玉ねぎ(小) 1個 (7mm巾のくし型に切る)
ピーマン 2個 (ヘタと種をとって細切り)
パプリカ 1/2個 (ヘタと種をとり細切り)
セロリ 1本(斜め薄切り)
なす 1本 (皮をむき7mm厚さに切る)
トマト 1個 (1cm角のざく切り)
生ハム 100g (半分に切る)
トマト水煮缶 1/2缶
ペンネ 150g
ワイン(赤) 50cc
オリーブオイル大さじ1 塩・こしょう各少し
パルミジャーノ 少し



- ① 鍋にオリーブオイル・ニンニクを入れて火をつけニンニクの香りがでたら生ハム・玉ねぎ・パプリカを加え炒めます。
- ② セロリ・なすを加えさらに加熱し、全体がしんなりしたらトマトのざく切りと水煮缶・ワインを入れて煮込みます。
- ③ 別の鍋に多めの湯を沸かし、塩大さじ1を入れてペンネをゆでます。(袋の表示より少な目の時間で)
- ④ ②のソースが煮詰まったら、ゆでたペンネを加えて混ぜ合わせ、塩・こしょう・パルミジャーノで味を調えます。

