



和風ナポリタン

材料 約4人前

スパゲティ	120g
ベーコン	30g
玉ねぎ	60g
生シイタケ	30g
サラダ油	大さじ2
トマトケチャップ	大さじ3
醤油	大さじ3
パセリ	適量



作り方

- 【1】 スパゲティを茹でる。
- 【2】 材料を食べやすく刻む。
- 【3】 フライパンにサラダ油をひき、【2】の材料を炒める。
- 【4】 【3】にケチャップ・醤油・茹でたスパゲティを加え味を調える。
- 【5】 器に盛りパセリをふりかける。



ナポリタンに醤油を加え、和風にしてみました。



ケチャップだけでもおいしいナポリタンですが、醤油を少し加えるためケチャップが減る分酸味が少し和らぎます。



ぜひ、一度お試しください！！

