

ロッソナポリタンのナポリタン



材料	お好みの太さのパスタ	300g
	ロッソナポリタン	400g
	玉ねぎ	2個
	ベーコン	200g
	しめじ	1パック
	ホワイトしめじ	1パック
	水菜	1株
	白だし	適量
	塩コショウ	適量
	サラダ油、オリーブオイル	適量

- 作り方
- 1 ロッソナポリタンは縦2つ切り、玉ねぎは薄切りにする
 - 2 ベーコン細切り、きのこ類は縦に裂く
 - 3 水菜は3センチ程度に切る
 - 4 フライパンに油をひいて1、2を炒める
 - 5 パスタを茹でる
 - 6 パスタのゆで汁を4に少し入れて塩コショウで味を調える
 - 7 パスタの湯を切って6に入れて和える
 - 8 さらに盛り付け水菜を乗せて出来上がり