



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



手作りクリスマスを楽しもう！ トマトソースのペンネ



一人あたりのエネルギー	食塩相当量	調理時間
343kcal	0.7g	約30分

この表示値は目安です

■材料（4人分）

ペンネ.....200g
玉ねぎ.....1/4個
にんにく.....10g
ベーコン.....1枚
ブラックオリーブ（輪切り）.....25g
輪切り赤唐辛子.....少々
オリーブオイル.....大さじ2
トマト缶（カット）.....400g
A { 砂糖.....小さじ1/2
塩.....小さじ1/3
こしょう.....少々
バジル.....12枚
モッツアレラチーズ.....1袋

■作り方

- ①玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする
- ②ベーコンは5mm幅に切る
- ③フライパンにオリーブオイル、にんにく、唐辛子を入れ弱火で炒め、にんにくの香りが出てきたら①の玉ねぎを加え中火にして少し色づくまで炒める
- ④③にトマト缶、②、ブラックオリーブ、Aを加えて混ぜ、沸騰したら弱火にして蓋をし、途中で1～2回混ぜながら10分程度煮る
- ⑤ペンネは袋の表記通りに茹でてザルに取る
- ⑥④に⑤を加え、絡める
- ⑦⑥を器に盛り、バジル、手でちぎったモッツアレラチーズをのせる

cooking memo