



## 「ピーマンと玉ねぎで作る ナポリタン」 2人分



- 玉ねぎ 150g〜、ピーマン 2〜3個（今回はカラーピーマン使用）  
ベーコン 4枚〜（今回はコンビーフ使用）、ウィンナー 3本を全て 5〜6mm 幅に切る。  
にんにく 1/2片を軽くつぶしておく。
- ケチャップ大6、ウスターソース大1、水大2を混ぜ合わせておく→☆  
フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ中火にかけ、  
にんにくの香りが立ってきたら玉ねぎを入れ2分炒める。  
続けてベーコン、ウィンナーを入れ2〜3分、続けてピーマンを入れ2〜3分炒める。  
一旦火を止めてにんにくを取り出して塩、胡椒をふる。  
フライパンに☆を加え混ぜ合わせておく。パスタを茹で、水けを切りフライパンに入れ、  
その上にバター 10g（大弱1）と胡椒を多めにふり入れる。  
弱火で全体をしっかりと混ぜ合わせて器に盛り、粉チーズをふって出来上がり。
- \* 玉ねぎ、ピーマンは好みの大きさカットで大丈夫です。写真はやや大きめです。
  - \* にんにくはみじん切りにして入れても OK です。
  - \* 仕上げのバターは必須です。
  - \* ケチャップなどの量は好みで。種類によっては水を加えなくても OK です。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880