

*** 秋野菜とトマトスパゲティ ***

<材料> 5人分

茄子 2~3本・・・輪切り
トマト 1個・・・ざく切り
しめじ 1/2パック・・・ほぐす
ごぼう 100g・・・ささがき
ベーコン 120g・・・細切り
玉葱 1個・・・微塵切り
にんにく 1かけ・・・微塵切り
赤唐辛子 1本分・・・小口切り



A=トマト水煮缶2缶・・・つぶす+水1カップ+チキンコンソメ1個・塩・胡椒 各少々

こめ油適量

スパゲッティ (1.7mm) 380~400g

茹で用塩大さじ1

仕上げ=粉チーズ・パセリ

<作り方>

1. 鍋にこめ油とにんにく・赤唐辛子を加えて香りが出るまで炒めて、玉葱加え少し色付くまで炒め、ベーコン・ごぼう・トマトを加え炒める。
2. ①にAを加えて20分程度煮込む。
3. ②に茄子・しめじを加えて柔らかくなるまで煮込み塩・胡椒で味付けする。
4. スパゲッティはたっぷりの熱湯に塩を加え、指定時間より1~2分短めに茹でる。
5. ゆで上がった④を③に入れて1~2分ソースとなじませ、塩・胡椒・茹で汁などで味を整え器に盛りチーズとパセリを飾る。

※ワンプレートに盛付けてランチスタイルにしてもよい