

## フライパンでチーズパスタパエリア

身近な材料、調味料で作れるパスタパエリアです。スパゲティ、ウインナー、ツナ缶、ピザ用チーズを使い、味付けはコンソメとケチャップ。サフランは使わず、カレー粉で風味付けするので、コスパ良くお手軽に美味しく作れます。お手軽ですが、パーティにも使える華やかな料理です。



### 材料 4人分

スパゲティ 200g  
ウインナー 100g (5~6本)  
ツナ缶 小1缶  
ピザ用チーズ 80g  
玉ねぎ 1/2個  
ミニトマト 4個  
にんにく 1かけ  
オリーブオイル 大さじ1・1/3  
乾燥パセリ 適宜  
タバスコ お好みで

A:ボウルに入れて混ぜ合わせておきます  
(固形コンソメは溶かさなくて大丈夫です)

水 500ml  
ケチャップ 大さじ3  
固形コンソメ 1個  
カレー粉 小さじ1/2

### 作り方

1) ウインナーは1 cm位に切ります。玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。ミニトマトは4等分のくし形に切ります。ツナは汁気を軽く切っておきます。



2) パスタは3 cm位に折っておきます。Aを混ぜ合わせておきます。※大き目のボウルにケチャップ、カレー粉、固形コンソメを入れ、テーブルに戻ってから水を混ぜましょう。





3) フライパンにオリーブオイルを引いて中火にかけ、ウインナー、玉ねぎ、にんにくを一緒に炒めます。玉ねぎに透明感がでてきたら、Aを加えて煮立てます。



4) 煮立ったら、折ったスパゲティを加え、時々混ぜながら、水分を飛ばします。※水分が減ってきたら、焦げ防止に火加減を弱くします。



ほとんど水分が無くなったら、ツナ、ミニトマト、ピザ用チーズの順にちらし、フライパンの端に水大さじ1を加え、フタをして蒸してピザ用チーズを溶かします。





ピザ用チーズが溶けたら、乾燥パセリをちらして出来上がりです。フライパンのまま食卓にだし、取り分けて頂きます。お好みでタバスコをふっても美味しいです。

