

身近な材料と調味料で作れるお手軽パスタパエリア。
パーティにも使える華やかな料理です。

フライパンでチーズパスタパエリア



ポイント アドバイス

風味付けにはサフランは使わず、身近なカレー粉で。コスパ良くお手軽に美味しく作れます。



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
④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

- ウインナーは1cm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。
- パスタは3cm位に折っておきます。④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。
- 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。玉ねぎに透明感が出てきたら、④を加えて煮立てます。
- 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。

