



昔ながらの ヨコハマナポリタン

野外でもおうちでも。
みんな大好き、本格ナポリタン！

子どもに教えてあげたい、あのモチモチ。パスタを寝かせる時間が、洋食屋さんの味に近づけます！

材料1人分

<input type="checkbox"/> パスタ（太めのスパゲティ）	100g	<input type="checkbox"/> ケチャップ	大さじ4
<input type="checkbox"/> 玉ねぎ	15g	<input type="checkbox"/> ウスターソース	大さじ1
<input type="checkbox"/> ピーマン	1個	<input type="checkbox"/> バター	15g
<input type="checkbox"/> ベーコン	20g	<input type="checkbox"/> 塩・こしょう	少々

作り方

1. 鍋に水をいれ、パスタを浸しておく。
2. 玉ねぎを薄切りにし、ピーマン、ベーコンは食べやすい大きさに切っておく。
3. 鍋にバターをしいて玉ねぎ、ベーコンを炒める。香りがたってきたらピーマンを入れてさらに炒め、ケチャップを入れる。
4. 1の鍋を火にかけてパスタを茹でしておく。
5. 茹で上がったパスタをざるに取り、3の具材と混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を整える。



指導のポイント

- ・ケチャップは先に具材と合わせて炒めておくと酸味が飛んで甘く仕上がります。
- ・ナポリタンはもちもちな食感が命。太めの麺を、しっかり水に浸して作ると味も馴染んでGOOD！
なんと洋食屋さんでは1日浸すのだとか。



MEMO

洋食でありながらどこか懐かしさを感じさせるナポリタン。実は横浜で生まれたレシピだと知っていましたか？開港以来、日本の玄関となった横浜は、食パンやアイスクリームを紹介した場所でした。そして戦後、進駐軍の影響で生まれたのがこのナポリタン。美味しくつくるコツは、モチモチとした食感のために水に浸しておくこと、そしてケチャップをたくさん使うこと。鍋のサイズによっては、パスタを折るとすばやく調理が進みます。



体験



火をつかう

知識



カテゴリ

麺類

調理時間

30 min

人数

3人〜

費用

