

アマトリチャーナ

材料 (2人分)

タリオリーニ	200g
ホールトマト	240g
オリーブオイル	大さじ 1
ベーコン	60g
玉ねぎ	1/4個
赤とうがらし	少々
塩・コショウ	適量
パルメザンチーズ	大さじ 1 ~ 2



作り方

- 1.ベーコンは 1cm 幅に切り、玉ねぎはみじん切りにする。
- 2.フライパンにオリーブオイル、ベーコン、玉ねぎを入れ、ベーコンの脂が出てくるまでじっくり炒める。
- 3.トマトの水煮をつぶしながら煮て、塩、こしょうで味を整える。
- 4.火を止め、パルメザンチーズを加えて混ぜて盛りつける。