



厚切りベーコンと彩り野菜のパスタ

【材料(1人分)】

- ◎オーマイフレミアム生パスタ フェットチーネ
- ◎REGALO ガーリックトマトソース 100g
- ◎ブロックベーコン ◎玉ねぎ 1/4 ◎しめじ 適量
- ◎カラーパプリカ 適量 ◎エリンギ 適量 ◎オクラ 1本
- ◎オリーブオイル



【作り方】

- ①ブロックベーコンを厚切りにし、オリーブオイルで表面をカリッと焼く。
- ②ベーコンを一度取り出し、同じフライパンでスライス玉ねぎとしめじを炒め、①と合わせる。
- ③ガーリックトマトソースの半量を②に入れてサッと合わせておく。
- ④1リットルの水を沸かし、パスタを3分茹でる。
- ⑤茹で上がったら水をきり、ガーリックトマトソースの半量と合わせておく。
- ⑥お皿にパスタを盛り、少し厚めに切ったオクラを飾る。
- ⑦オリーブオイルで炒めたエリンギとカラーパプリカを添えたら出来上がり。
- ⑧美味しく召し上がれ♡

Bona
Appetit!

