

# じゅうじゅうナポリタン



## 材料 4人分

スパゲティ-----	400g	マッシュルーム-----	2パック
ウインナー-----	4本	カゴメ トマトケチャップ---	1・1/4カップ
玉ねぎ-----	1個	バター-----	大さじ2
ピーマン-----	2個	牛乳-----	大さじ4
塩・こしょう----	各少々	お好みでパルメザンチーズ(適量)	

## 作り方

- ①スパゲティは塩を加えたたっぷりの湯で茹でしておく。
- ②ウインナーは斜め薄切りにする。玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームは薄切りにする。
- ③ホットプレートにバターを熱し、ウインナー、玉ねぎ、マッシュルーム、ピーマンの順に加え強火で手早く炒め塩・こしょう、トマトケチャップの半量を加えて炒め合わせる。
- ④①を加えて手早く炒め合わせ、残りのトマトケチャップ、牛乳を加えて麺にからめるように炒める。最後にお好みでパルメザンチーズをふってできあがり。

