

～ポテトのイタリアンソテー・アーリオオーリオ仕立て～

材料（4～8人分）

ジャガイモ（生または冷凍）	2～3個分				
玉ねぎ	1/3個				
ピーマン	1個	おろしにんにく	小さじ1/2	唐辛子	（適量）
ソーセージ	2～3本	塩、胡椒	適量	ハーブ類（オレガノ、バジル等）	適量
（又はベーコン）		オリーブオイル	大さじ1	バター	10g
				乾燥パセリ	適量

（前準備として・・・①ジャガイモは生を使う時は、茹でて切っておきましょう。冷凍もの場合はそのまま使用します。）

②玉ねぎは薄めにスライス、ピーマンは半分にして細切り、ソーセージは食べやすい大きさに切りましょう。

1・オリーブオイルを熱して、おろしにんにく、唐辛子を炒めて香りづけし、茶色くしていきます。

2・玉ねぎ、ピーマン、ソーセージを投入し、炒めていきます。

3・(2) が十分に炒まったらジャガイモを入れて混ぜ合わせていきます。

4・調味料、ハーブ類を入れて良く混ぜ合わせてひと炒めさせます。最後にバターを入れて溶かしていきましょう。

5・器によそって上から乾燥パセリを降って出来上がり！

★季節ものへの付け合わせや、単体でのおかずとしてもオススメですよ！ぜひお試しを！！