

～ナスとベーコンのアラビアータ風パスタソース～

材料 (4～8人分)

| | | | | | | | |
|---------------------------|------|---------------------|----------|----------------------------|---------|------|----|
| 茄子 | 1～2本 | にんにく | 1/4個 | バジル(粉) | 適量 | オレガノ | 適量 |
| スッキーニ | 1/2本 | 一味唐辛子 | 1～2g | 塩、黒コショウ | 適量 | | |
| 玉葱 | 1/2個 | (あれば 酒 又は 白ワイン | 50ccくらい) | ★パスタの茹で汁またはお湯100cc★ | | | |
| ベーコン | 適量 | トマトソース缶(あれば、カットタイプ) | 1缶 | オリーブオイル | 40～50cc | | |
| (ナス、スッキーニ等は冷凍食品を使うと簡単です！) | | | | ※お好みで粉チーズ、タバスコ等ご用意ください・・・。 | | | |

※(本来、アラビアータは唐辛子を多めに入れて辛めに仕上げますが、今回は控えめにして食べやすく作りましょう！)

1・にんにくは皮を剥いて粗くみじん切りにします。切ったものは一味唐辛子と一緒に小皿等へ入れておきましょう。

2・玉葱も皮を剥いてみじん切りにします。(1)とは別の皿に入れて置いておきましょう。

3・茄子はヘタを切り落とし、縦に包丁を入れて(4等分)少し厚めに切っていきます。

4・スッキーニも縦に包丁を入れて茄子と同じように(同程度の大きさに・・・)切っていきます。

5・ベーコンは食べ易い大きさに切り出して、上記(1～4)とは別のお皿へ入れておきます。

6・ホットプレート、フライパン等を十分に熱してオリーブオイルを多めにひきます。

7・切ったにんにくと一味唐辛子を(5)の鍋に入れて茶色く色づかせます。

(注! 油が熱すぎるとにんにくが焦げるので注意しましょう!)

8・切っておいた茄子とスッキーニ、ベーコンを投入して炒めていきます。

9・茄子等にしっかりと火が通ってきたら玉葱を入れてさらに炒めあげていきます。

※(あれば白ワインまたはお酒をここで入れます。なければ水を適量注ぐ・・・)

10・トマト缶、パスタの茹で汁(またはお湯)を適量注ぎ、全体的に煮立たせていきます。

11・塩、粗挽きの黒コショウを入れて味を調えていきます。

12・味が整ったらバジル、オレガノを混ぜ合わせて出来上がり!!

★茹であげたパスタやニョッキ等にかけると最高です!

大きな鍋で作った場合は、茹であげたパスタをこの鍋に入れて一緒に炒めあげると麺とソースが良く絡んでさらに美味しくいただけます。粉チーズをかけとよりいっそう美味しくなりますよ!!