

ニンナ♡ナンナの Pasta の簡単なレシピ

トマトソースのパスタ

- ・ベーコンをさいの目に切ります。
- ・フライパンで季節の野菜をベーコンと炒めます。季節の野菜は、炒められるものなら何でもOK。塩コショウで味を整えます。
- ・適量の**パスタソース**を入れてひとまぜ。次にパスタをゆめます。
- ・パスタはたっぷりのお湯に塩も多めに投入し湯がいつもぐらぐらしているような火加減をゆめます。
- ・固めにゆであがったらすぐにフライパンの具にからめ、お皿に盛ります。そのまま召しあがってもよいのですが、
- ・粉チーズとパセリのみじん切りとEXバージンオリーブオイルをふりかけ、**ニンナ♡ナンナ**と同じトマトソースのパスタのまきあがり。



ヒント

- ・パスタはスパゲティのほかに、ペンネのように短いもの、平たいフェットチーネ、細いフェッテリーニなど色々な種類があります。くれぐれもゆですまませんように。

なすのうまニア

- ・なすを5mmほどのたて薄切りにしてさっと茹でるかオーブンに並べ火を通しておく。
- ・耐熱容器にオリーブオイルをぬり、**パスタソース**を薄くしく。
- ・その上になすを並べ、**パスタソース**、ゆで卵のみじん切りとチーズを散らし、これを2、3回繰り返す。
- ・最後に**パスタソース**をぬり、チーズを散らし、ペッパー、ハーブ、オリーブオイルをふりかける。
- ・180℃のオーブンを20分ぐらい焼いてまきあがり。



ヒント

- ・チーズはシュレッドチーズのように溶けるチーズを使います。
- ・なすの替わりにじゃがいも、ズッキーニ等もおいしくできます。

こはん de ピザ

- ・耐熱皿にオリーブオイルをぬり、こはんを平らに盛りつけてピザ台にする。
- ・ハーブソルトかペッパーソルトをふりかけ、オリーブオイルを適量まわしかける。
- ・好みのトッピング(魚介類・ソーセージ・野菜・きのこetc.)をして、**パスタソース**をまわしかけ、ピザ用チーズをたっぷりのせ、オリーブオイルをふりかける。
- ・180℃のオーブンを20分ぐらいゆでまきあがり。



ヒント

- ・耐熱皿ではなくフライパンに盛りつけ、水を少し加えて火にかけ、チーズが溶ければ、リムット風のこはんピザのまきあがり。
- ・チーズはシュレッドチーズのように溶けるチーズを使います。
- ・ハーブソルト、ペッパーソルトは**ニンナ♡ナンナ**の製品です。

夏野菜のトマトソース煮

- ・夏野菜は、なす、ピーマン、いんげん、ズッキーニ、オクラなど、そのときある野菜を大きめに切る。
- ・肉は、薄切り、ひき肉、ベーコン、何でもOK。
- ・厚手鍋で野菜と肉を炒める。塩コショウして、ひたひたの水で野菜が軟らかくなるまで煮込む。
- ・**パスタソース**を加えて、さらに煮込んでまきあがり。パン、こはん、パスタにもよくあいます。



ヒント

- ・最初に肉野菜を炒めるときカレーパウダーを加えると、カレー風味になります。
- ・肉ではなく魚介類でもよいし、何も入れなくて野菜だけでもおいしいです。ゆでた豆をいれるのもよいでしょう。