

おうちで

# おすすめレシピ



## ナスとトマトのペンネ

夏野菜のナスとトマトをたっぷり使ったパスタ料理です。

給食で人気のメニュー、是非作ってみてください。

材料 4人分

材料	分量	切り方など
豚肉ミンチ	60g	
なす	中サイズ1本	1cmの輪切り
玉ねぎ	1/4コ	よこ半分にかけて、1cm幅に切る
トマトダイスカット	40g	缶詰が市販されている
ペンネ(乾燥)	50g	
食塩	1g	
こしょう	少々	
トマトケチャップ	大さじ2	
砂糖	小さじ1	
ウスターソース	小さじ1	
炒め油	適量	

1 なすは切って、水にさらす。玉ねぎを切る

2 別のなべで、ペンネを茹でる。(約15分)



3 フライパンに油を入れ、豚肉ミンチを炒める。

4 玉ねぎを加えて炒め、しんなりしてきたら  
トマトとなすを入れる。



5 ④に調味料を入れて味付けし火が通ったら、  
⑤のペンネを入れて  
全体をからめたら出来上がり。

