

冷凍チシャトウを使った

ペペロンチーノ



< 材料 >

◎チシャトウ ベーコン
パプリカ(黄) ミニトマト
にんにく(みじん切り) 鷹の爪
オリーブオイル 塩コショウ

< 作り方 >

1. チシャトウはフライパンで炒めて解凍する。
2. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ弱火にかける。にんにくが色づいたら強火にし、1のチシャトウ・ベーコン・パプリカを炒める。
3. 火が通ったらトマトを加え塩コショウで味をととのえて完成。