

おいしい学校給食

人気メニューのご紹介

スパゲティ・アマトリチャーナ

■材料 4人分

スパゲティ	300g
ベーコン	70g
たまねぎ	1/2コ
ホールトマト	1缶
白ワイン	大さじ2
コンソメ	大さじ1
塩・こしょう	少々
パセリ	1本
粉チーズ	大さじ2

■A

オリーブ油	大さじ1
にんにく	1かけ
唐辛子	1本



■作り方

- ① ベーコン…1cm幅に切る。
にんにく…皮をむき、みじん切り。
唐辛子 …種を取り出し、小口切り。
たまねぎ…薄くスライス。
ホールトマト…サイノメ切り。
パセリ…葉のみじん切り。
- ② フライパンにAを入れて、中火で香りが出るまで炒め、ベーコン・たまねぎも順に加えて炒める。
ホールトマト・白ワイン、コンソメ、塩、こしょうを加え味付けをする。
- ③ 鍋に湯を沸かし、塩を加えて、スパゲティを少しかために茹でておく。
- ④ ソースに茹でたスパゲティと粉チーズ、パセリを加えて、混ぜ合わせる。

※料理の由来

イタリアの首都ローマ北部の町の名前がアマトリーチェです。この土地で古くから伝わるペコリーノチーズやベーコンを使った料理をアマトリチャーナと呼びます。