



コンフのペンネアラビアータ

2種類のコンフを使って、イタリアンに。パルメザンチーズとの相性も抜群！

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(青唐辛子) 大さじ2
- コンフ(プレーン) 大さじ2
- 玉ねぎ 1/2個
- ペンネ 140g
- 塩 20g(茹でる用)
- トマトソース 1カップ
- パルメザンチーズ 大さじ1
- 塩、こしょう 各少々
- オリーブオイル 大さじ1



コンフ(青唐辛子)使用

コンフ(プレーン)使用

★ 作り方 ★



- 1 玉ねぎはみじんぎりに。鍋に2リットルの湯を沸かし、塩を20g入れ、ペンネを表記時間通り茹でる。フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、玉ねぎを加え、中火弱でしんなりするまで炒め、コンフ(青唐辛子、プレーン)を加えて炒める。

- 2 トマトソースを加えて一煮立ちさせ、味をみて塩を少々加える。茹で上がったペンネ、パルメザンチーズを加えてよくあえる。

- 3 器に盛り、こしょうをふる。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

2種類のコンフを使って、好みの辛さに調節してみてください。

TASTE

料理の感想

2種類のコンフを使うことで辛さを調節できます。アラビアータの単調な味のイメージがコンフを加えることでまた違った味わいに。ディナーにもランチにも主役になれそう。