

# 濃厚トマトソース缶で作る ワンポットスープパスタ



## ■ 材料

にんにく 1片/玉ねぎ 1/2個/ソーセージ 5本/たかの爪 1本/オリーブオイル 大さじ1/トマトソース缶 (Knorr) 1缶/ショートパスタ (LATINO) 150g/スティックセニョール 30g/チーズ 30g/オレガノ 小さじ1

## ■ 作り方

1. にんにく、玉ねぎをみじん切りにし、ソーセージは細かく切っておく。たかの爪は種を取り、水でふやかしておく
2. 鍋にオリーブオイルを熱し、にんにくとたかの爪を炒め香りを出し、さらに玉ねぎとソーセージを加え炒める
3. トマトソース缶と水200ml (分量外)、ショートパスタ、スティックセニョールを加え、時折かき混ぜながら6分煮込む
4. チーズを加え溶けるまで蓋をし、仕上げにオレガノを振って完成

**La-Cocina** では季節のレシピを無料配布中  
http://la-cocina.jp にてプリントアウトできます\*

recipe by Oisy!料理教室  
http://oisyyy.wix.com/oisy