

# 夏野菜のペンネ

## 材料(2人分)

にんにく	1 かけ	(薄切りにして芯をとる)
玉ねぎ(小)	1 個	(7mm巾のくし型に切る)
ピーマン	2 個	(ヘタと種をとって細切り)
パプリカ	1/2 個	(ヘタと種をとり細切り)
セロリ	1 本	(斜め薄切り)
なす	1 本	(皮をむき 7mm厚さに切る)
トマト	1 個	(1cm 角のざく切り)
生ハム	100 グラム	(半分に切る)
トマト水煮缶	1/2 缶	
ペンネ	150 グラム	
ワイン(赤)	50 cc	
オリーブオイル	大さじ 1	塩・こしょう各少し
パルミジャーノ	少し	



- ① 鍋にオリーブオイル・ニンニクを入れて火をつけニンニクの香りがでたら生ハム・玉ねぎ・パプリカを加え炒めます。
- ② セロリ・なすを加えさらに加熱し、全体がしんなりしたらトマトのざく切りと水煮缶・ワインを入れて煮込みます。
- ③ 別の鍋に多めの湯を沸かし、塩大さじ1を入れてペンネをゆでます。(袋の表示より少ない目の時間で)
- ④ ②のソースが煮詰まったら、ゆでたペンネを加えて混ぜ合わせ、塩・こしょう・パルミジャーノで味を調えます。

