

学生の手作りレシピ

トマトソースの グラタンパスタ

【1人分：673kcal】



材料(4人前)

〈1.パスタ〉

スパゲティ(乾) …………… 320g
 サラダ油(パスタ用)…大さじ1

〈2.トマトソース〉

ベーコン …………… 40g
 玉葱…………… 170g
 にんにく …………… 3g
 オリーブ油 ……………小さじ1
 コンソメ …………… 2g
 塩……………小さじ1/3
 トマトピューレ …………… 160g

〈3.ホワイトソース〉

有塩バター …………… 20g
 薄力粉……………大さじ2
 牛乳…………… 200g
 生クリーム ……………小さじ1

〈4.その他〉

ピザチーズ …………… 40g
 ドライパセリ……………適量
 サラダ油(器用)……………適量

作り方

- ①ベーコンは1cm幅の薄切りにする。
- ②玉葱は薄切り、にんにくはみじん切りにする。
- ③厚手の鍋にバターを溶かし、薄力粉を炒める。
- ④③に温めた牛乳を少しずつ加えて伸ばし、生クリームを加える。
- ⑤オリーブ油でにんにく・ベーコン・玉葱を炒め、調味料で味を調える。
- ⑥スパゲティを茹でて油をからめる。
- ⑦グラタン皿に油を薄く塗り、⑥⑤④の順に盛り付ける。
- ⑧⑦にピザチーズを載せて250℃で3分焼き、ドライパセリをふりかける。

～POINT～

トマトソースとホワイトソースの二重奏をお楽しみください。