

vol.2 ツナのトマトグラタンパスタ



材料 2人分

- ・ショートパスタ 180g
- ・ツナ（ノンオイル・缶詰）60g（固形分）
- ・さやいんげん 6～8本
- ・パプリカ（黄）1/2個
- ・マッシュルーム 4個
- ・ベーコン 30g

（A）

- ・トマトピューレ（3倍濃縮） 150g
- ・洋風スープの素 5g
- ・オリーブオイル 大さじ1

- ・パルミジャーノチーズ 20g
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・黒こしょう 少々

作り方

- 1 スチームケースにさやいんげんと水大さじ1（材料外）を入れて蓋をし、600wのレンジで50秒ほど加熱し、2センチ幅に切る。
- 2 パプリカは1センチ角に切り、マッシュルームは3ミリの厚さにスライスする。ベーコンは余分な脂を切り落として1センチ幅に切る。
- 3 パスタを袋の表示に従ってゆで、きれいにしたスチームケースに入れる。
- 4 ボウルに（A）と2、水気をよく絞ったツナ、1のさやいんげんを入れてざっと混ぜ合わせ、3の上にかける。スチームケースの蓋をして200度に予熱したオーブンで5分焼く。
- 5 オーブンからいったんルクエ・スチームケースを取り出し、パルミジャーノチーズをちらし、オリーブオイル大さじ1を回しかけてスチームケースの蓋を開けたままさらに5分ほど焼く。黒こしょうをひく。