

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

⑩ カレー風味ペペロンチーノ



【 材料 】(1人前)

◇パスタ	… 100g	◇オクラ	… 1本
◇ベーコン	… 50g	◇茄子	… 1/2本
◇パプリカ	… 1個	◇赤唐辛子	… 適量
◇にんにく	… 1片分		
◇ご飯にかけるギョーザ	… 大さじ1		
◇オリーブオイル	… 大さじ1.5		
◇茹で汁	… お玉2杯分		

【 作り方 】

- (1) 鍋に塩を少々入れ、お湯を沸騰させる。沸騰したらパスタを入れ、茹でる。
- (2) フライパンにオリーブオイルとスライスしたにんにく、赤唐辛子を入れ、炒める。ある程度火が通ったら、ベーコン、パプリカ、茄子を入れ炒める。
- (3) 全ての具に火が通ったら、茹で汁を投入しグツグツ沸騰させる。
- (4) 茹で汁が「トロツ」と乳化したら、ご飯にかけるギョーザを投入し、混ぜ合わせる。
- (5) 水気を切ったパスタを(4)に投入し、フライパンを振りながら絡める。
- (6) 最後に軽く茹でたオクラを半分にカットし、パスタの上に乗せたら完成。