

やまなしナポリタン

材料（2人分）

スパゲッティ	160g
甲州地どりモモ肉	200g
山梨県産トマトケチャップ	160g
甲州味噌	10g
無塩バター	20g
鶏肉ソテー用	
ピュアオリーブオイル	10~15g
塩、こしょう	少々
玉ねぎ	150g
エリンギ	50g
ズッキーニ	50g
パプリカ（3種）	各15g
ピーマン	15g
塩（パスタを茹でる用）	適量



●トッピング（好みで）

粉チーズ	大さじ1~3
パセリのみじん切り、バジルの葉	適宜
モッツァレラチーズ	適量

※お好みで仕上げにタバスコをふって、辛みをきかせてください。

作り方

- ① 玉ねぎとエリンギは幅3mmほどの薄切りにする。ズッキーニは縦半分に切って、幅5mmの薄切りに、パプリカは幅5mmの細切りにする。鶏肉は、1.5mm角に切る。
- ② ナポリタンソースを作る。フライパンにオリーブオイルを入れて中火で熱し、鶏肉の皮目を下にして並べる。ソテー用の塩（やや強め）、こしょうをふり、弱火から中火で脂身が香ばしくなるまで、ゆっくり焼き付ける。途中で肉を裏返す。
- ③ 肉の量面が焼けて脂が出てきたら、玉ねぎを加えて炒める。鶏肉の脂のうまみを玉ねぎにまとわせながら、全体が軽く茶色になるくらいまでしっかり炒める。これがうまみベースになる。
- ④ エリンギ、ズッキーニを加えてさらに炒め、パプリカを加えて全体がなじむように炒め合わせる。
- ⑤ 甲州味噌を加えてさっと炒め、バター、ケチャップを加えて少々煮詰める。これでソース完成。
- ⑥ 鍋に湯を沸かして塩（水分に対して1%）を入れ、パスタを袋の表示どおりにゆでる。湯を切ったパスタを⑥に入れてソースとあえ（好みで、パスタのゆで汁少々を加えて）、塩で味をととのえる。皿に盛り、好みで粉チーズ、パセリのみじん切り、バジルの葉、モッツァレラチーズをちぎって添える。