

スモークパプリカ

つく パスタを作ろう！



か　ひと　たばた　みつえ
書いた人：田畑サンドーム光恵



かんづめ
缶詰のトマトをフライパンに
い
入れてください。



そこに、さとうを^い入れ
てください。



つぎ
次に、にんにくいを入れて
ください。

このソースをゆっくり

ぷん
30分くらい

に
煮てください。



ソースに、ハムや
ベーコンいを入れたら
おいしいです。



ちがうお鍋^{なべ}でスパゲティ

をゆでます。

ぶん^{ぶん}から 10分^{ぶん}です。



ぶん^に 30分煮たソース^{なか}の中に、

バジルとスモークパプリ

カ^いを入れてください。

ソースの水が少なくなってきたら、パスタを入れます。

ソースとパスタをかるく混ぜたら、できあがりです。



パルメザンチーズ



食べる前にパルメザン

チーズをかけたら

おいしいですよ。