



トマトの風味で味と香りが引き立ちます

トマトジュースのペンネチーズ焼き

材料 4人分

トマトジュース…380ml
塩コショウ ……少々
オリーブオイル ……適量
ペンネ ……200g
ナチュラルチーズ…80g
玉葱 ……1個
ウィンナー ……8本
コンソメ ……8g

作り方

1. ペンネは規定の時間より1分短く硬めに茹でておく。
2. 玉葱はみじん切り、ウィンナーは適度な大きさに切りオリーブオイルで炒めてペンネを入れ、トマトジュースとコンソメを加えて煮詰め、塩コショウで味を調える。
3. 耐熱皿に盛りつけてチーズをかけて200℃のオーブンでチーズに焦げ目がつく程度に焼いて完成。