

ナスたっぷり。ちょっと和風なさっぱりペンネ



1人分

ペンネ (普通のスパゲッティでも) 80g
ナス 100g (中1本くらい)
プチトマト 8個
アンチョビペースト チューブで4cmくらい
にんにく 1/2かけ
ベーコン 1枚
たかのつめ 1/2本
しょうゆ 大さじ1/2
バルサミコ酢 大さじ1
みりん 大さじ1
大葉 2枚
オリーブオイル 適量

1) ナスは1.5cm角に切る。プチトマトは半分に、ベーコンは5mm幅に、にんにくはスライスする。大葉は千切りに。

2) ペンネを茹でる。
フライパンにオリーブオイル、にんにく、たかのつめを熱し香りが出たらナス、アンチョビペースト、ベーコン、トマトを加えて炒める。

3) フライパンにペンネをいれ、あわせた とパスタの茹で汁お玉1杯分加えて混ぜ合わせ、ある程度水分が飛んだら仕上げに大葉を散らす。