

## ピーマンたっぷりの野菜パスタ



### ▼材料（2人分）

- ピーマン …4個
- 玉葱 …1/2個
- ベーコン …100g
- パスタ …180g
- にんにく …1片
- A：
  - ・カットトマト缶 …400g
  - ・コンソメ顆粒 …小1
  - ・塩、こしょう …各適量
- オリーブ油 …大2
- 粉チーズ …適宜

### ▼作り方

- ① パスタはたっぷりの塩湯でアルデンテに茹でる。
- ② ピーマンと玉葱は薄切りにし、ベーコンは短冊切りにし、にんにくはみじん切りにする。
- ③ フライパンにオリーブ油を入れてにんにくを香り良く炒め、②の野菜を加える。
- ④ Aを加えて半分ほどに煮詰め、①を混ぜる。
- ⑤ 皿に盛り、粉チーズを振る。