# お手軽ナポリタンスパゲティ

作成者：　作成日：2012年9月30日　最終更新日：2012年9月30日

## 作り方

### Step 1

鍋にお湯を沸かし、その間に材料を切っておく。

### Step 2

沸騰した鍋に塩を入れパスタを茹でる。

### Step 3

麺を茹でている間に、フライパンにオリーブオイルをひき、合挽肉・ベーコン・玉葱・ピーマン・しめじの順番で炒める。

### Step 4

材料に火がとおったら味の素を入れ混ぜる。茹で上がったらパスタも投入する。

### Step 5

最後にケチャップ・茹で汁を入れて良く混ぜあわせる。

## メモ

パスタ

塩

オリーブオイル

合挽肉

ベーコン

玉葱

ピーマン

しめじ

味の素

ケチャップ

茹で汁