

4 人分

調理時間 約 分



作り方

1. 玉ねぎ・人参・フィノッキオを1cm角に、トレビスをざく切りにします。
2. 鍋に米油を大さじ1入れ、玉ねぎ・人参を炒めます。いい香りがしたらだだちゃ豆・蒸しサラダ豆・水を加え10分程ことごと煮ます。
3. トマトジュース・トマトケチャップを加え、沸騰したら雪結晶パスタを加え、10分程煮ます。
4. パスタが柔らかくなったらCOCOソルト・こしょうで味を調えます。
5. 器に盛り付けモッツアレラチーズとむきそばを乗せて仕上げます。

材料

- ◆ トマトジュース（安達農園） 2カップ
- ◆ 雪結晶パスタ（玉谷製麺所） 30g
- ◆ 殿様のだだちゃ豆（鶴岡JA） 1/2カップ
- ◆ 蒸しサラダ豆（川西町紅大豆生産研究会）
1袋
- ◆ むきそば（庄内町新産業創造協議会）
- ◆ COCOソルト（good luck feel） 小さじ1
- ◆ マッシュルームパウダー（舟形マッシュルーム）
※乾燥マッシュルームを粉末にしたもの） 小さじ1
- ◆ イタリア野菜（かほくイタリア野菜研究会）
 - ・人参 1/2本
 - ・トレビス 適量
 - ・フィノッキオ 少々
- ◆ 玉ねぎ 1/2個
- ◆ 水 適量
- ◆ こしょう 適量
- ◆ ケチャップ 大さじ1
- ◆ 米油 大さじ1
- ◆ モッツアレラチーズ 少々