


冷凍うどんで作る「ナポリうどん」


🍜がスパゲティナポリタンをうどんで作ってみよう👩🍳

今日の材料は1人分

- A 冷凍うどん 1玉
- B ベーコン 2枚
(ソーセージでもOK 3本くらい)
- C 玉ねぎ  1/2コ
- D 17℃
- E ロース
- F サラダ油


(作り方)

1. 冷凍うどんはパッケージに書いてある説明にしたがって電子レンジで加熱して下さい
2. レンジで加熱ができた人は

- ①  片手なべ用意
- ② 水を $\frac{3}{4}$ 入れる
- ③ 強火にかける
- ④ ふとうするまで待つ
- ⑤ うどんを入れる
- ⑥ **2分**かきませる
- ⑦ 火をとめる
- ⑧ ザルにとっておく。



袋に入ったうどんでもOK

- ① 玉ねぎは皮をむく
- ②  はしから うすくうすく 切る
- ③ ベーコンははしから **1cm**はばに切る
- ④ フライパン用意
- ⑤ サラダ油を **大さじ1** 入れる
- ⑥ 強火にかける
- ⑦ 玉ねぎを 全部入れる
- ⑧ **1分**いためる
- ⑨ ベーコンを 全部入れる
- ⑩ **30秒**いためる
- ⑪ 17℃を **大さじ3** 入れる
- ⑫ ロース (どんたはロースでもOK) **大さじ1** 入れる
- ⑬ うどんを 全部入れる
- ⑭ **30秒**いためる
- ⑮ 火をとめる

もりつけたら お好みで上から粉チーズをふりかけてでき上り