

ミッキー・マウス / ライスヌードル パスタのナポリタン レシピ



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：662kcal 🧂 塩分：3.5g

ミッキー・マウスの顔の形をした「ミッキー・マウス / ライスヌードル パスタ」とプリマハムさまの「ディズニー / ミニステーク」を使った可愛いパスタメニュー グルテンフリーのレシピです。お子さまにも食べやすいよう、バターの風味でコクを出し、酸味を和らげています。大人の方は、黒こしょうや粉チーズをかけても美味しく召し上がれます。

使用商品

ミッキー・マウス ライスヌードル パスタ

ミッキー・マウスの顔の形をしたグルテンフリーのパスタです。お米にこだわり、もっちりとした食感が楽しめるライスヌードルシリーズです。

© Disney



材料 1人前

ミッキー・マウス / ライスヌードル
パスタ：1袋 (150g)
ディズニー / ミニステーク：2個
ピーマン：1個 (25g)
たまねぎ：1/4個 (50g)
マッシュルーム：3個 (30g)
オリーブオイル：大さじ1 (12g)

バター：1かけ (10g)
調味料A
【A】ケチャップ：大さじ3 (45g)
【A】コンソメ顆粒：小さじ1 (3g)

作り方

- (1)
たまねぎ・ピーマン・マッシュルームは薄切りにする。
【調味料A】はあらかじめ混ぜておく。
- (2)
鍋に1Lのお湯を沸かし、塩 小さじ1 (分量外) を入れる。
ふつふつとした火加減でライスパスタを10分ゆでる。
- (3)
ゆで上がったたらザルにとり、すばやく湯切りをし、【調味料A】と和えておく。
- (4)
温めたフライパンにオリーブオイル (大さじ1) を熱し、具材を炒める。
- (5)
たまねぎがしんなりしたら、和えたライスパスタを入れて、水分を軽く飛ばすように炒める。
- (6)
最後にバターを入れて絡める。
- (7)
注意
このレシピは特定原材料8品目 (卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ) を含まない材料を使用したメニューです。
お手元の材料、調味料によってはこれらの8品目のアレルギーが含まれることがありますので、原材料表示を確認するなど充分ご注意ください。
食物アレルギーは個人差が大きく、症状には充分ご注意の上、個々のアレルギーの状態に合わせてご利用ください。