

ペンネアラビアータ



調理時間
13 分

かき混ぜ
ウイング

1
STEP

《材料》 3~4 人分

・ ペンネ (9 分ゆでタイプ)	200 g
・ ソーセージ (ななめ切り)	4 本
・ 玉ねぎ (薄切り)	中 1 個
・ トマト缶 (カット)	1 缶 400 g
・ 水	200ml
・ 白ワイン	大さじ 4
・ にんにく (みじん切り)	1 片
・ 唐辛子	適量
・ オリーブオイル	大さじ 2
・ 塩・こしょう	少々

1. 鍋に油をひき、 にんにく・玉ねぎ・ソーセージ・ペンネ・トマト缶・調味料・水を順に入れる

※

2. かき混ぜウイングを取り付け、「パスタモード」13 分 でスタート



※ パスタはメーカーや太さ等により茹で時間が異なります。
表示時間 +4 分を目安に調整ください。

