なんちゃって
ジェネリックラザニア



冷蔵庫食材活用

レシピ名の由来は？

正しいラザニアを食べたことは無いが、材料的にこんな味だろうというところから

エコポイントについて教えて！

何を入れても美味しく食べれると思います
市販のパスタソースを使ったので、面倒な計量や必要な調味料が少なく済みます
マカロニを抜いてご飯に乗せ焼けばドリアっぽく、米に混ぜて焼いた卵でくるめばオムライスっぽく食べれます
何故か家にありがちなショートパスタ類も消化できます
1人前のパスタソースで2人前くらいの量ができます

なんちゃって ジェネリックラザニア



材　料(2人分)

任意の野菜
- 今回は・・・
  - なす　大1
  - ズッキーニ　1
  - ピーマン　2
  - パプリカ　1
- ショートパスタ　1掴み

肉何でも
- 今回は・・・
  - 豚ひき肉　小パック1
- とけるチーズ　好きなだけ
- パスタソース(トマト系)　1人前
(ボロネーゼ系ならひき肉いらず)
- 油　適量
- 塩　適量

作り方

(1)野菜類を食べやすいサイズに切る
(2)ショートパスタを茹でる
(3)野菜類とひき肉を油で焼く
(4)(3)に湯切りした(2)とパスタソースを入れてひき肉に火が通るまで軽く煮込む
(5)味が薄かったら塩を入れて調整する
(6)汁気が少なくなるまで炒める
(7)耐熱容器に炒めたものを入れ、チーズをかける
(8)魚焼きグリルで焼き、焼き目が付いたら完成！