

鶏肉ときのこのトマトマカロニ

鶏肉の旨味たっぷりのトマトソース



材料(4人分)

ライスマカロニ	……	300g
鶏もも肉	……	300g
玉ねぎ	……	1個
しめじ	……	1パック
オリーブオイル	……	大さじ1
塩	……	小さじ1
トマトの水煮(カット)	……	1缶
白ワイン	……	大さじ1
砂糖	……	大さじ1
ローリエ	……	1枚

作り方

- 1 鶏肉は一口大に切り、塩小さじ1/2をもみこんでおく。玉ねぎは薄切りにする。しめじは石づきを取り除き、半分の長さに切る。
- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し鶏肉を皮から焼き、こんがり焼き色がついたら取り出す。取り出した所に、玉ねぎ、塩小さじ1/2を入れて炒める。
- 3 玉ねぎがしんなりしたら、しめじを加えさっと炒め、トマトの水煮、砂糖、白ワイン、ローリエ、鶏肉を入れ時々混ぜながら5分程度煮込む。
- 4 袋の表示通りに茹でたマカロニを **3** に加え、炒め合わせ、器に盛る。