

PIZZA & PASTA

Primo
trattoria

軽井沢プリモ レトルト トマトソース を使った レシピ集

- プリモ風 ナポリタン
- とろーりチーズのトマトスパゲッティ
- ツナとキノコのトマトスパゲッティ
- ピザ屋さんのピザトースト
- とろーり卵と野菜のオーブン焼き

新しいレシピも随時追加していきます



プリモ風 ナポリタン

ケチャップの
主張し過ぎない
丁度良い
ナポリタン。



材料 (2人前)

- ・ バター 20g
- ・ 玉ねぎ 30g (1/8個)
- ・ ベーコン 40g (2枚くらい)
- ・ ソーセージ 40g
- ・ 白ワイン 10g
- ・ トマトケチャップ 150g
- ・ 軽井沢プリモのトマトソース 150g
- ・ 塩 適量
- ・ 胡椒 適量
- ・ 粉チーズ お好みで
- ・ スパゲッティ 200g
- ・ パスタを茹でる塩 お湯の量に対して1%

作り方

1

玉ねぎとピーマンはスライス、ベーコンは一枚を4等分に、ソーセージは斜めにスライスしておきます。

大きめの鍋にたっぷりの水を入れ沸かします。

お湯の量に対して1%の塩を入れておきます。

※お湯1ℓに対し塩10g



2

フライパンにバターを入れ中火で溶かし、玉ねぎを軽く炒めて下さい。

ベーコン、ソーセージも入れて炒め、火が通ったら、ピーマンを入れて強火でさっと炒めます。



3

白ワインを回し入れアルコールが飛んだら一度火を止め、ケチャップ、トマトソースを加えて塩、胡椒で味を整え中火にかけます。

ひと煮立ちさせて火を止めます。塩、胡椒で味を整えておきます。



4

スパゲッティを茹でます。茹で時間の表示より1~2分短くゆでて下さい。

パスタの茹で上がる2分前くらいからフライパンを中火にかけてソースを温めておきます。

茹で上がったスパゲッティとよく絡めます。ぼってりし過ぎていたら、ゆで汁を足してソースを伸ばして下さい。



5

スパゲッティがお好みの硬さになったらお皿に盛りつけて、お好みで粉チーズをかけたら出来上がりです。

タバスコもよく合います。

とろーりチーズのトマトスパゲッティ

ニンニクの香りが
食欲を誘い
チーズと絡んだ
トマトソースに
フォークが
もう止まらない!!



材料 (2人前)

- ・ オリーブオイル 25g
- ・ ニンニクみじん切り 10g
- ・ 軽井沢プリモのトマトソース 300g
- ・ 塩 適量
- ・ 胡椒 適量
- ・ モzzarellaチーズ 好きなだけ
- ・ バジルの葉 1枚
- ・ スパゲッティ 200g
- ・ パスタを茹でる塩 お湯の量に対して1%

作り方

1

大きめの鍋にたっぷりの水を入れ沸かします。
お湯の量に対して1%の塩を入れておきます。
※お湯1ℓに対し塩10g

2

フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ中火で炒めます。
ニンニクが香ばしくなったらトマトソースを加えます。

3

ひと煮立ちさせて火を止めたら、塩、胡椒で味を整えます。
スパゲッティを茹でます。茹で時間の表示より1~2分短くゆでて下さい。

4

パスタの茹で上がる2分前くらいからソースを再び火にかき、温めておきます。
茹で上がったパスタを絡めます。ぼてっとしていたら茹で汁を少しづつ足してソースをのばして下さい。

5

スパゲッティがお好みの硬さになったらお皿に盛りつけて、モzzarellaチーズ、バジルの葉をトッピングしたら出来上がりです。
バジルの葉を千切りにするとパスタに絡みやすくなります。お好みでお試ください。



ツナとキノコのトマトソース スパゲッティ

お家にあるツナ缶を
使ってお手軽に
イタリアンが
出来ちゃいます！



材料 (2人前)

- ・ オリーブオイル 25g
- ・ ニンニクみじん切り 10g
- ・ ツナの缶詰 1缶
- ・ キノコ 80g
(しいたけ、しめじ、舞茸、マッシュルーム等好みのキノコで!)
- ・ 白ワイン 30g
- ・ 軽井沢プリモのトマトソース 300g
- ・ 塩 適量
- ・ 胡椒 適量
- ・ スパゲッティ 200g
- ・ パスタを茹でる塩 お湯の量に対して1%

作り方

1

大きめの鍋にたっぷりの水を入れ沸かします。
お湯の量に対して1%の塩を入れておきます。
※お湯1ℓに対し塩10g

2

フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ弱火でニ
ンニクの香りが出てくるまで炒めます。
キノコを入れ中火でさらに炒めます。キノコに火が通っ
たらツナ缶を油をきらずに全部入れ少し炒めます。

3

白ワインを入れアルコールを飛ばします。
トマトソース、塩、胡椒を加えよく混ぜ、味を整えたら
火を止めておきます
スパゲッティを茹でます。茹で時間の表示より1~2分短
くゆでて下さい。

4

パスタの茹で上がる2分くらいからソースを再び火にかけ、
温めておきます。
茹で上がったパスタを絡めます。ぼてっとしていたら茹で汁を
少しづつ足してソースをのばして下さい。
シャバシャバしていたらオリーブオイルを少し入れてよく混ぜ
てください。

5

スパゲッティがお好みの硬さになったらお皿に盛りつけて
出来上がりです。
仕上げにパセリをかけたり、粉チーズを振ったり、お好
みでアレンジしてみてください。



ピザ屋さんのピザトースト

プリモの
トマトソースは
少し手を加えるだけで
ピザソースに！
朝食、おやつに！！
我が家の定番です。



材料（2人前）

- ・ 食パン 2枚
- ・ 軽井沢プリモのトマトソース 大さじ4
- ・ 塩 少々
- ・ 乾燥バジル（あれば） ひとつまみ
- ・ 乾燥オレガノ（あれば） ひとつまみ
- ・ シュレッドチーズ 40g
- ・ ベーコン お好みの量で
- ・ ソーセージ お好みの量で
- ・ ピーマン お好みの量で

作り方

1

トマトソース、塩、バジル、オレガノ、をボールに入れ入れよく混ぜます。ピザソースが出来ました。



2

ベーコン、ソーセージ、ピーマンを切っておきます。ベーコン、ソーセージは細切りに、ピーマンは輪切りにしました。



3

パンにピザソースを塗り、シュレッドチーズ、ベーコン、ソーセージ、ピーマンをのせます。



4

トースターで焼けば出来上がりです。



すごく簡単！

これなら大満足な朝食になります。

何をのせてもOKです。いろいろな具でお楽しみ下さい。

とろーり卵と野菜のオーブン焼き

とろーり第二弾！
ナスとズッキーニ
卵とチーズの
濃厚とろける旨さが
たまらない！



材料（グラタン皿 1皿分）

- ・ トマトソース 100g
- ・ ナス 1本
- ・ ズッキーニ 0,5本
- ・ シュレッドチーズ 30g
- ・ 粉チーズ 大さじ1
- ・ 卵 1個
- ・ 塩 適量
- ・ コショウ 適量

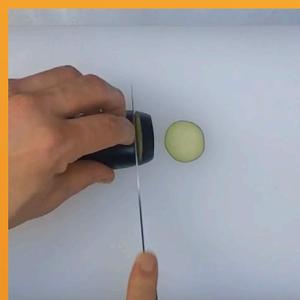
作り方

1

ナスとズッキーニを5mmくらいのスライスにします。

ナスは水を張ったボールに入れ10分程度さらしてあく抜きをして下さい。

あく抜きをしたナスはキッチンペーパーなどで水気をよく取っておきます。



2

グラタン皿にトマトソースの半量を敷き、その上にナスとズッキーニを交互に並べます。

更にその上に残りのトマトソースをかけます。



3

シュレッドチーズをのせ、粉チーズをかけます。

真ん中のくぼんでいる所に卵を割り入れます。

卵に塩、コショウをして下さい。



4

200℃のオーブンで10分程度焼いたら出来上がりです。

※焼き時間は目安ですので、野菜の火の通りを竹串などで刺して確かめて時間を調節して下さい。



おかずがもう一品欲しい...

おつまみ何にしようかな...

そんな時にお手軽で満足な一品になると思います！