

挽き肉のうまみがソースに溶け込む

ミートスパゲティ



調理時間 約 50分

材料 4人分

スパゲティ 280g
合い挽き肉 200g
(あれば粗引き)
にんにく 1片
玉ねぎ 1個
セロリ 1本
オリーブオイル 適宜

A トマトの水煮(缶) 1缶
ローリエ 1枚
コンソメ 2個
デミグラスソース 1缶

塩 小さじ1強
こしょう 少々
砂糖 少々
パセリ 適宜
粉チーズ 適宜

作り方

1. にんにく、玉ねぎはみじん切りにします。
2. 鍋にオリーブオイルを入れて弱火でにんにくを炒め、にんにくの香りがしてきたら玉ねぎを加え、透き通ったら、挽き肉を加えて炒めます。
3. 2にAを加え、蓋をして時々混ぜながら弱火で20分加熱、消火。10分減圧。
4. 3に塩、こしょう、砂糖を加えて、味見をして、味を調えます。
5. 茹でたスパゲティの上に4をかけます。