



ミートソースペンネ



材料 (4人分)

・豚ひき肉	50g	・サラダ油 小さじ1/2
・セロリ	10g	・にんにくおろし 少々
・玉ねぎ	1/4 個	・赤ワイン 少々
・にんじん	1/4 個	・ナツメグ(粉) 少々
・しめじ	20g	・ケチャップ 50g
・ペンネマカロニ	40g	・顆粒コンソメ 2g
・水	50ml	・砂糖 2g
		・塩こしょう 少々

作り方

- セロリ、玉ねぎ、にんじんをみじん切りにする。
- しめじはほぐしておく。
- 鍋にペンネマカロニを茹でるお湯を沸かす。
- フライパンにサラダ油、にんにくおろし、ひき肉を入れ、火にかける。
- ひき肉に赤ワイン、ナツメグを加え、そぼろ状になるまで炒める。
- セロリ、にんじん、玉ねぎ、しめじを入れ、炒める。
- 水を入れ、野菜に火が入るまで蓋をして煮る。
- 調味料をすべて入れ、沸くまで煮る。
- ペンネマカロニをアルデンテまで茹でる。
- 茹でたペンネの水を切り、ミートソースに混ぜてひと煮たちさせて完成。

