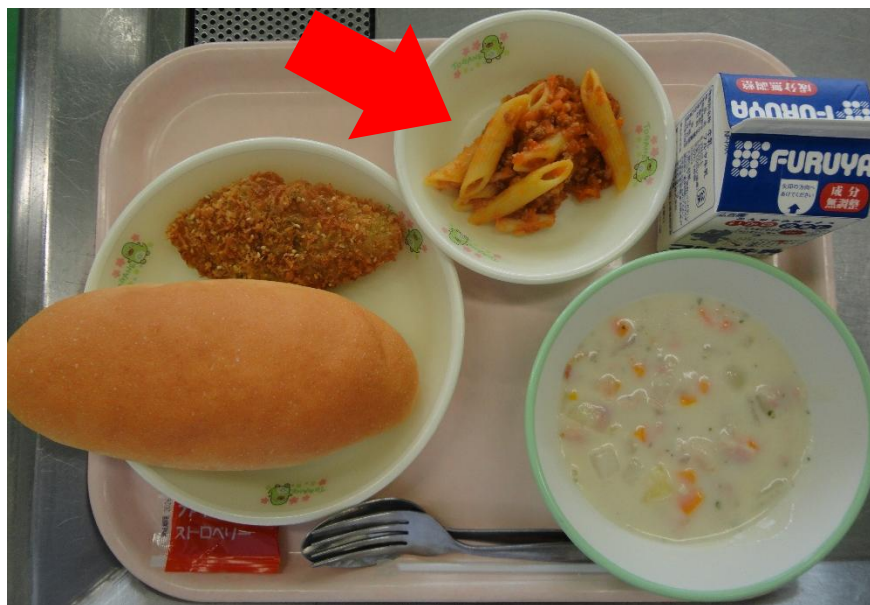


# ミートソースペンネ



## 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

- ① セロリ、玉ねぎ、にんじんをみじん切りにする。
- ② しめじはほぐしておく。
- ③ 鍋にペンネマカロニを茹でるお湯を沸かす。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ セロリ、にんじん、玉ねぎ、しめじを入れ、炒める。
- ⑦ 水を入れ、野菜に火が入るまで蓋をして煮る。
- ⑧ 調味料をすべて入れ、沸くまで煮る。
- ⑨ ペンネマカロニをアルデンテまで茹でる。
- ⑩ 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。

