牛肉とエリンギ茸のトマト煮込み、バジル風味



調理時間: 90 min.
難易度: 難易度中

原材料 (3/4人分)

- **原材料**
  - パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g 400g
  - セロリ 1本
  - ニンニク 1つ
  - 人参 2
  - 塩、胡椒 適量
  - 大蒜 1つ
  - オリーブ油 適量
  - 煮込み用牛肉 500g
  - 玉葱 1
  - 生姜 適量
  - エリンギ茸 200g
  - 赤ワイン 少々

このレシピに使用された材料：



下準備

まずは玉葱、人参、セロリ、生姜をみじん切りにし、ニンニク一つと一緒にフライパンで炒める。
そこに一口大に切った牛肉を加え、塩コショウをして火にかけます。
牛肉の表面に火が通ったら、赤ワインを適量加え、アルコールを蒸発させます。
ひたひたになるくらいのみずを入れ、蓋をして弱火でコトコトと牛肉が柔らかくなるまで煮ます。
薄切りにしたエリンギを加え、少し水分が蒸発してきたら
カットトマト・バジルを加え、塩コショウで味を調えます。
お皿に盛付け、バジルをふって出来上がり。

- Saori Suzuki