

## 子羊ロース肉煮込み



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度中

### 原材料 (4人)

#### ● 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 300 g
- セロリ 1本
- にんじん 1本
- イタリアンパセリ 1束
- ニンニク 1片
- 塩 適量
- 子羊ロース肉 1
- オレガノ 適量
- コショウ 適量
- 野菜ブロード (だし汁) 適量
- None
- None

このレシピに使用された材料:



## 下準備

人参、セロリ、ニンニク、イタリアンパセリを刻んで、オイルできつね色になるまで炒める。

仔牛のロース肉を入れて、中火で焼き、塩と胡椒を加える。

**パッサータ ディ ボモドーロ**（裏ごしトマトソース）、野菜のブロードをおたま2杯、オレガノを入れて混ぜ合わせる。  
蓋をして弱火で仕上げる。

ハーブを飾って召し上がれ。