

ミートソース タリアテッレ



調理時間: 180 min.

難易度: 難易度低

原材料 (2人分)

● 原材料

- パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 350g 100g
- セロリ 20g
- タイム 1枝
- コショウ 適量
- タマネギ 20g
- ニンジン 20g
- ニンニク 1かけ
- ローリエ 1枚
- ビーフブイヨン 100g
- パルミジャーノ・レッジャーノ 30g
- エキストラバージンオリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 牛ひき肉 80g
- None 240g

このレシピに使用された材料:



下準備

1. セロリ、ニンジン、タマネギをみじん切りにし、エキストラバージンオリーブオイルとニンニクを入れた鍋に加えて炒めます。
2. 適度に色づいたら、ひき肉を加えてよく炒めます。
3. 塩、コショウ、ローリエ、タイムを加え、最後にワインを加えて水分を蒸発させます。
4. ここでビーフブイヨンとトマトを加え、弱火でコトコト2時間半煮込みます。
5. 沸騰したお湯に塩を加えて、タリアテッレをゆでます。
6. タリアテッレがゆで上がったら、おたま1杯強のミートソースを絡めて強火で炒めます。お皿に盛り付けて、パルミジャーノ・レッジャーノを振りかけます。