



【ルパン三世】カリオストロの城風ミートボールスパゲッティ

ルパンのあの名作パスタを再現してみました 宮崎駿監督が手掛けた映画「カリオストロの城」の中で出てきたパスタを再現。ルパンと次元が美味しそうに食べていたパスタです。フライパンで焼き目をつけたミートボールを、肉汁の残ったフライパンにトマトと赤ワインを加えて煮込むことで、コクのあるソースが出来上がり。食欲をそそる一皿に仕上がります。

使用商品

- ・ #8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g
- ・ フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- ・ スパゲッティ 200g
- ・ 合いびき肉 300g
- ・ パン粉 30g
- ・ 牛乳 30ml
- ・ ローズマリー、パセリ(刻んでおく) 適量
- ・ にんにく(みじん切り) 2片
- ・ 赤ワイン 100ml
- ・ なめらかトマト 390g
- ・ 粉チーズ ひき肉練り込み用50g+トッピング用10g
- ・ バター 20g
- ・ 塩こしょう 適量
- ・ オリーブオイル 適量

材
料

- (1)ボウルに挽肉、パン粉、牛乳、粉チーズ、ローズマリー、にんにく、塩こしょうを入れてよく混ぜる
- (2)フライパンにオリーブオイルを入れて挽肉をミートボール状にして焼き目をつける
- (3)ミートボールを一旦別の器に取り、残った肉汁になめらかトマトと赤ワインを加え、5分程中火で煮込む
- (4)(3)にミートボールを戻し、10分程絡めながら煮込む
- (5)水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表示時間通りにゆで、4と混ぜ合わせる
- (6)器にパスタ、ミートボールを盛りつけ、粉チーズ、パセリで仕上げる

手
順