



## ごぼうとひき肉のフェットチーネ

ごぼうの旨みが主役。食物繊維たっぷり新感覚パスタ ごぼうの豊かな風味とひき肉のコクが楽しめる、シンプルながら奥深いパスタ。白ワインとブイヨンでじっくり煮込んだ優しい味わいに、唐辛子のピリッとした辛みと粗挽き黒こしょうがアクセント。ごぼうの旨みがフェットチーネによく絡む一皿です。

### 使用商品

#### #12 フェットチーネ

(2人分)

- ・フェットチーネ 160g
  - ・ごぼう 1/2本
  - ・玉ねぎ(みじん) 中1/4個
  - ・合い挽き肉 150g
  - ・白ワイン 50ml
  - ・ブイヨン 100ml
  - ・オリーブオイル 適量
  - ・塩・黒こしょう 適量
  - ・にんにく 1片
- 材** 料
- ・唐辛子 1/2〜1本分
  - ・粉チーズ 適量

- ① ごぼうはさがきにして水にさらす。玉ねぎはみじん切りにする。
- ② 水に対して1%の塩を加えたお湯で、フェットチーネを表示時間通りにゆでる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、スライスしたにんにくと唐辛子を弱火で炒めて香りを出す。玉ねぎを加えて透明になるまで炒め、ごぼうを加えてさらに炒める。
- ④ 合い挽き肉を加えて炒め、白ワインを注ぎアルコールを飛ばす。
- ⑤ ブイヨンを加え弱火でごぼうが柔らかくなるまで煮込む。
- 手** ⑥ ゆでたフェットチーネを加えて和え、粉チーズをふりかける。
- 順** ⑦ 器に盛り、仕上げに黒こしょうをたっぷり振る。