



## グルテンフリースパゲッティボロネーゼ

イタリア料理の王道スパゲッティをグルテンフリーで エミリア・ロマーニャ州の古都ボローニャ発祥の伝統料理「ラグー・アッラ・ボロニエーゼ」をご再現したパスタ料理です。イタリアの家庭の味を手軽に再現できるこのレシピで、本場の味をご家庭でお楽しみください。

## 使用商品

- ・ グルテンフリー スパゲッティ 400g
- ・ トマトピューレー

(2人分)

- ・ グルテンフリースパゲッティ 160g
- ・ 合いびき肉 200g
- ・ 赤ワイン 80ml
- ・ トマトピューレー 50g
- ・ チキンブイヨン 20g
- ・ ローリエ 1枚
- ・ ナツメグ 少量
- ・ オリーブオイル 適量

材  
料

- ・ 塩こしょう 適量
- ・ 粉チーズ 適量

手  
順

- ①水に対して1%の塩を加えたお湯で、パスタを時間通りゆでる
- ②フライパンを中火にかけ、オリーブオイルと合いびき肉を入れ、塩こしょうで味付ける。へらでほぐしながら焼く。
- ③赤ワインを入れ、アルコールを飛ばす。
- ④チキンブイヨン、トマトピューレーを加え強火にして混ぜ合わせる。
- ⑤ローリエ、ナツメグ、黒こしょうを加え、5分煮込む。
- ⑥ゆで上がったパスタをフライパンに加え器に盛りつけ、粉チーズを振りかける。