



焼肉スパゲッティ

ザ・男飯 定食パスタ(2) 冷蔵庫にちょうどいい余り方の牛肉と焼肉のたれがあったので作ってみました。みんな大好き焼肉のたれ。美味しいですよ！ お肉大好きなら最高のパスタ、がっつりお肉でお腹也大満足です。

使用商品

- ・ #8 スパゲッティ・リストランテ 1.75mm 500g
- ・ エクストラ ヴァージン オリーブ オイル チェラスオーラ

(2人分)

- ・ スパゲッティ 1.75mm...200g
- ・ 牛バラ肉(切り落としや豚肉でも可能)....160g
- ・ 玉ねぎ (薄くスライス)...半分
- ・ いりごま...適量
- ・ 焼肉のたれ....100ml
- ・ オリーブオイル...適量

材料 ・塩こしょう...適量

- ① 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを表記時間通りゆでる。
 - (2) その間にフライパンに油をひき、牛肉と玉ねぎを中火で炒める。
 - (3) スパゲッティがゆで上がったらフライパンに加え、焼肉のたれを加えて少し炒める。
- 手順** (4) 全体に味がなじんだら盛りつけ、お好みでいりごま、オリーブオイルを振りかける。