



## 牛のラグー マファルディーネ トリュフソース添え

絡みやすい形状がしっかりしたソースに大変よく合います マファルディーネという名前は「フェットッセル・リッヂ」と呼ばれていたナポリ地域に由来します。マファルディーネは、サヴォイアのマファルダ王女の誕生に敬意を表して名付けられました(したがって、「リトルクイーン」という別名を持っています)。レジネットの名前でも知られるパスタの形は、水とセモリナだけで作られた非常に古代のナポリのラザニアを思い出させるフリルのついたパスタです。

### 使用商品

- #81 マファルディーネ
- トリュフ・ソース 500g
- エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル
- フェルーチェ ざくざくトマト

(2人分)

- マファルディーネ.... 160g
- マッシュルーム(スライス).... 5個
- 粗びき牛ミンチ.... 200g
- ざくざくトマト.... 200g
- 玉ねぎ(みじん切り).... 中半分
- にんにく(みじん切り).... 1片
- 赤ワイン.... 100cc
- 砂糖.... 小さじ1/3/3/
- 塩こしょう...適量
- オリーブオイル...適量

**材料**  
• 粉チーズ(仕上げに)...適量  
• トリュフソース(仕上げに)...適量

- ① フライパンにオリーブオイル、にんにく、玉ねぎをいれて弱火で香りを出す。  
② さらに牛ミンチを加え火が通ったら、赤ワイン、ざくざくトマト、砂糖、水を200ml入れ40-50分煮込む。塩こしょうで味を整える。

**手順**  
③ マファルディーネをゆで②と絡め、パルミジャーノを加える。  
④ 器に盛りつけ、お好みでトリュフソースを添えて完成