



絶望のスパゲッティ

イタリア発祥の伝統的な家庭料理 名前の由来には諸説ありますが、最も有力なのは「冷蔵庫の中身を総動員して作る最後の晩餐」という説です。食材が乏しい時でも、工夫と愛情で美味しい一皿を作り上げる、そんな温かい物語が名前の由来です。そんな料理を現代風のレシピでアレンジ。身近な食材をたっぷり使い、モツツアレラチーズとバターでコク深く仕上げました。「絶望」という名前とは裏腹に、食べる人を幸せにするパスタです。

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 ざくざくトマト

(2人分)

- スパゲッティ 200g
- 牛豚合挽き肉 70g
- 玉ねぎ 1/2個
- しめじ 1/2パック
- ざくざくトマト 200g
- オリーブオイル 適量
- にんにく(みじん切り) 1片
- 鷹の爪(小口切り) 1本
- 砂糖 小さじ1
- ウスター ソース 小さじ1
- コンソメ 2つの
- 水 200cc
- 塩こしょう 適量

材料

- モツツアレラチーズ 30g
- バター 10g

- ① 水に対して1%の塩を加えたお湯で、スパゲッティを煮る。
- ② フライパンに、オリーブオイルとにんにく、鷹の爪を入れじっくりと香りを出す。
- ③ さらに合挽き肉、玉ねぎ、しめじを加え炒め、ざくざくトマト、砂糖、ウスター ソース、コンソメ、水を入れて10分ほど煮込む。
- ④ 塩こしょうを加え、時間通りでスパゲッティを加える。
- ⑤ バター、モツツアレラチーズを加えチーズがとけたら、器に盛る。