

# ボロネーゼ 極上のミートソース

## 食材

- 合挽肉(粗挽き) 1kg
- トマトホール缶(ダイスカット) 400g 1.5 缶
- 玉葱 1 個
- コンソメ
- 人参 1.5 本
- ローリエ 2 枚
- セロリ 2 本 (同量の野菜)
- ナツメグ
- オリーブオイル
- ローズマリー 2 枝 (みじん切り)
- にんにく 2 かけ
- 赤ワイン 250cc
- イタリアンパセリ (みじん切り)
- 小麦粉、塩、コショウ
- イタリアンチーズ パルミジャーノレッジャーノ又グラナパダーノ



※材料はおよそ 10 人前位です。ソースは少量より多めに作った方が一層おいしくなります。

## 作り方

1. 玉葱、人参、セロリをみじん切りにする。
2. オリーブオイルに潰したニンニクを入れきつね色にし、1を入れる甘味が出るまでじっくり炒める。
3. 挽肉を入れる 小麦粉まぶしほぐしながら(あてながら)じっくり炒める。
4. ポルチーニ、ナツメグ、ローリエ、ローズマリー、コンソメ、赤ワインを入れるアルコールを飛ばし煮詰める、トマトホール缶、を入れる。塩、コショウで下味をつける。
5. 5 30分～1時間弱火で煮込む。

## 仕上げ

パスタを茹でソースを温め合えるチーズ、イタリアンパセリをかける。

