

料理名		イノひき肉のショートパスタ	
チーム名		コルセット星	
下準備時間		調理時間 : 90分	
材料 (10人分)		作り方	
猪ミンチ	400 g	①	フライパンにオリーブオイルとみじん切りにした、にんにく小口切りにしたタカの爪を入れ、焦がさないように炒める
セロリ	1 本	②	香りが出てきたら、1 cm角にした玉ねぎ、しいたけとみじん切りにした人参を加え、じっくり炒める
人参	100 g	③	しんなりとして香りが出てきたら、トマト缶、ケチャップ、赤ワイン、肉、豆、ゆずの皮を入れ煮込み、沸騰したら弱火にし、30分煮込む
豆	1/2 缶	④	ショートパスタは、時間を見て硬めにゆでる
玉ねぎ	250 g	⑤	しょうゆ、みそ、塩、胡椒を加え味を調えたら、ゆであがったパスタを加える
いんげん	6 本	⑥	ローズマリーを入れ、香りを付ける
にんにく	1 かけ	⑦	器に盛り、粉チーズとゆでて小口切りにしたいんげんをのせる
しいたけ	150 g		
オリーブオイル	50 ml		
赤ワイン	100 ml		
トマト缶	2 缶		
ケチャップ	1 カップ		
しょうゆ	大2		
みそ	30 g		
塩、胡椒	適量		
粉チーズ	適量		
ローズマリー	適量		
ゆずの皮	適量		
タカの爪	1 本		

※ 10人分のレシピです。