

ボロネーゼ(ミートソースのスパゲッティ)

材料 (2人分)
ミートソース 200ccぐらい
スパゲッティ 160g
塩・こしょう 少々
パルメザンチーズ 適量



作り方

1. ミートソースを作っておく。
2. 鍋にお湯を沸かし、塩(分量外)を入れてスパゲッティを湯がく。
3. フライパンにソースをとり2を入れからめる。
塩・こしょうをして味をととのえる。
4. 器に盛り、パルメザンチーズをふる。

作業時間 10分(ミートソースを作る時間を除く)
主な調理器具 鍋、フライパン