

おうちで本格イタリアン風！

牛肉とトマトの モッツァレラ pasta

15分

1人分あたり
685
kcal

DELISH
KITCHEN



おうちで本格イタリアン風！ 牛肉とトマトの モッツアレラパスタ

15分

1人分あたり
685
kcal



材料 (1人分)

お好みのパスタ	80g
牛こま切れ肉	50g
モッツアレラチーズ	30g
玉ねぎ	1/4 個
しめじ	1/4 バック
にんにく	1/2 かけ
カットトマト缶	100g
オリーブオイル	大さじ 1
パスタのゆで汁	大さじ 2
コンソメ	小さじ 1
塩こしょう	適量

仕上げ用

粉チーズ	適量
パセリ[乾燥]	適量

- 1 玉ねぎは薄切りにする。しめじは石づきを切り落とし、ほぐす。にんにくはみじん切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて弱火で熱し、香りが出たら牛肉を加えて中火で炒める。肉の色が変わったら塩こしょう(少々)をふり、玉ねぎ、しめじを加えてしんなりするまでさらに炒める。
同時にパスタをゆでておきましょう。
- 3 カットトマト缶、パスタのゆで汁(大さじ2)、コンソメを加えて煮立たせ、塩こしょうで味をととのえる。
- 4 ゆでたパスタを加え、よく混ぜたら火を止め、モッツアレラチーズを加えて混ぜる。器に盛り、粉チーズ、パセリをふる。
モッツアレラチーズは小さく切るか、もしくはちぎって加えましょう。