料理：シン・ボロネーゼ

参照 YouTube 動画：料理研究家リュウジのバズレシピ

動画タイトル：正直、一番再生されているボロネーゼよりウマイ。10分で出来る煮込まない【シン・ボロネーゼ】

≪材料≫

1.6mm のパスタ	100g
牛豚合い挽き肉	100g
トマト	1 個(160~200g)
玉ねぎ	1/4 個(60g)
にんにく	1~2 片
バター	5g
オリーブオイル	小さじ 2
塩コショウ	適量(挽き肉の下味)
ウスターソース	小さじ 1
コンソメ	小さじ 1
日本酒	大さじ 1
黒胡椒	適量
乾燥パセリ	適量
ナツメグ	3 振り
塩	適量(お湯の塩分濃度が 1%になるくらい)
粉チーズ	適量

《工程》

1. にんにくをみじん切りにする
2. 玉ねぎをみじん切りにする
3. トマトを 20 分の 1 位の大きさに小さく切る
4. オリーブオイル小さじ 2 を熱したフライパンに入れる
5. フライパンで合挽き肉を炒める
※焦げめをつけるようにじっくり焼く
6. 少し肉が焦げてきたら中火にしてにんにくを入れ炒める
※にんにくは焦がさないように
7. にんにくの香りが出てきたら玉ねぎを入れて炒める
8. 玉ねぎがへななって色が透き通ってきたらトマトを入れ煮込む
※玉ねぎは餛飩色にする必要はない
9. ウスターソース小さじ 1、コンソメ小さじ 1、日本酒大さじ 1、ナツメグ 3 振り、
黒胡椒を適量入れ、トマトがこったりとろけるまで煮詰め火を止める
10. 別鍋で 1%の塩水で 1.6mm のパスタを表示通りの時間茹でる
11. 途中でゆで汁大さじ 1 をトマトソースに入れ火をつける
12. 茹で上がったパスタをフライパンに入れて混ぜる
13. バター 5g を入れてなじませて完成
14. お好みでパセリ

※本稿は元動画を参照しておりますが、工程や材料などの編集や多少個人的に言い回しの脚色などありますので

忠実に文字に興しているわけではありません。忠実に知りたい方は元動画をご視聴くださいませ。