

食材2つだけ!

肉団子

×

トマトパスタソース



調理時間

20分

ごろっと入ったミートボールが嬉しい

# ミートボールトマトスパゲティ

材料 (2人分)

パスタソース(トマトソース)

..... 2袋

肉団子 ..... 8個

スパゲティ ..... 160g

赤ワイン ..... 50ml

バター ..... 10g

粉チーズ(好みで) ..... 適宜

ドライパセリ(好みで) ..... 適宜

## 1 スパゲティを茹でる

大きめの鍋に2Lの湯を沸かし、塩大さじ1(分量外)を入れてスパゲティを規定時間通りに茹でる。

## 2 ソースを作る

フライパンにパスタソースと肉団子、赤ワイン入れて5分煮る。

## 3 仕上げ

茹で上がった1を2の中に入れ、バターを加えて全体を混ぜる。皿に盛り付け、好みで粉チーズとドライパセリをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索