

静岡県産畜産物でおいしく簡単クッキング!

# 『牛』ワンパン!ハッシュドビーフパスタ

## 材料(2人分)

- ・牛薄切り肉...160g
- ・バター...10g
- ・パスタ(1.6~1.8mm)...160g
- ・玉ねぎ...1/2個
- ◎水...650~700ml
- ◎ケチャップ...大さじ3
- ◎ウスターソース...大さじ3
- ◎赤ワイン...大さじ3
- ◎顆粒コンソメ...小さじ1/2
- ◎オイスターソース...小さじ1/2
- ・塩こしょう...適量
- ・刻みパセリや粉チーズ...お好みで



## 作り方

- 1 玉ねぎは薄切りにし、深めのフライパンに湯を沸かし火を止めてから牛肉を湯通ししてザルに上げておく。
- 2 同じフライパンにバターを入れ玉ねぎを炒め、しんなりしたら火を止め◎とパスタを半分に折り加えよく混ぜる。
- 3 中火にかけパスタの表示時間通りに時々混ぜながら煮て、詰まってきたら蓋をして弱火にして時々混ぜる。(煮詰まり過ぎたら水を足す)
- 4 中火にして牛肉を戻入れ塩こしょうで味を整え水分を飛ばし絡める。
- 5 お好みで刻みパセリや粉チーズをふる。