

## 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