



## ホームパーティーで注目の的! 本格ボロネーゼのパスタケーキ ボロネーゼケーキ

対応製品名 : フードプロセッサ1.9Lタイプ/  
1.0Lタイプ/0.5Lタイプ

使用部品 : メタルブレード/チョッパーブレード

調理時間 : 35分

### 材料 (直径18cmの耐熱皿 1皿分)

牛肉赤身	300g (2cm角に切る)
にんにく	2片 (芽を取りつぶす)
玉ねぎ	1個 (2cm角に切る)
にんじん	3/4本 (正味100g) (2cm角に切る)
セロリ	1/8本 (正味30g) (2cm角に切る)
鷹の爪	1本 (種を取る)
オリーブオイル	大さじ1
赤ワイン	200ml
トマト缶	1缶
カラフルミニトマト	6個
ローリエ	1枚
塩	3g
黒こしょう	小さじ1/4
パッケリ	300g
ピザ用チーズ	20g

### 〈トッピング〉

黒こしょう 適量

イタリアンパセリ適量 (粗く刻む)

### 作り方

#### 下準備

- ・オーブンは300°Cに予熱する。

1. 牛肉はフードプロセッサで粗めのミンチにする。玉ねぎ、にんじん、セロリもフードプロセッサでみじん切りにする。
2. 鍋ににんにく、鷹の爪、オリーブオイルを入れ、弱火で熱し、香りが出てきたら1の野菜を入れ、しんなりするまで炒める。
3. 2に1の牛肉を入れ、火が通るまで炒めたら、赤ワインを入れ、水分が1/3位になるまで煮詰める。
4. 3にトマト缶、カラフルミニトマト、ローリエを入れ、水分がなくなるまで煮込んだら塩、黒こしょうで味をととのえる。
5. パッケリは表示時間通りに茹でる。
6. 耐熱皿にパッケリを立てて並べ、4をかけ、ピザ用チーズをのせ、300度のオーブンで約5分焼く。
7. 黒こしょう、イタリアンパセリをトッピングする。