

## びらとり和牛のサルシッチャと フレッシュトマトのショートパスタ

### 材 料

4人分

牛挽肉	200 g
赤ワイン	20 cc
ナツメグ	少々
塩	小さじ 1/2
黒コショウ	少々
ショートパスタ	160 g
トマト (Mサイズ) (湯むきして2cm角にカット)	2 個
ニンニク (芯を取ってつぶす)	1 片
ほうれん草 (ゆでて2cm長にカット)	1/2 束
粉チーズ	少々
ピュアオリーブオイル	30 cc
塩	適量

### 作 り 方

ボウルに肉を入れ赤ワイン、塩、ナツメグ、黒コショウを入れよく練る。

フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、弱火で香りを出す。

のニンニクを取り出し、の肉とほうれん草を入れて炒め、  
トマトを入れ塩で味を調える。

ゆであげたパスタをに入れてよく絡め、皿に盛り粉チーズと黒コショウをふりかける。