



オステリア  
オルベテッコ

イタリア料理

材料のお問い合わせ先

生シイタケは  
こちらで!

JAならけん  
ファーマーズマーケット  
まほろばキッチン



所 橿原市常盤町605-1  
☎0744-23-1301  
時 9時~18時  
(季節により変動あり)

## シイタケとひき肉の ビアンコボロネーゼスパゲティ

### 材料(4人分)

生シイタケ …………… 16枚	スパゲティ …… 320g
合いびき肉 …………… 250g	粉チーズ …… 適量
ニンニク …………… 1~2片	塩・コショウ …… 適量
鷹の爪 …………… 1つ	ゆで汁用の塩 ……
オリーブオイル …… 100cc	水1Lに対し10g
	パセリ …… 適量



### レシピ

- フライパンに油をひかずにひき肉を入れて炒める。塩・コショウを加える。
- 冷たいフライパンに、オリーブオイル・ニンニク・鷹の爪を入れて火にかける。(中火)
- スパゲッティ用のお湯を沸かし塩を加え、スパゲッティをゆでる。
- ②に①のひき肉と、シイタケを入れてからめてから③のゆで汁を入れ軽く煮つめる。
- ④に③を入れてしっかりあえる。
- 盛り付けをし、粉チーズとパセリを振りかける。



### ワンポイント

- ①はひき肉自体の油でカリカリに炒める。
- ⑤の時、ゆで汁と水を使ってソースとパスタをなじませる。

### お店の情報

## オステリア オルベテッコ

城下町大和郡山市のオシャレな店内で、パスタやピザなどのおいしいイタリア料理とワインなどのお酒が楽しめます。

所 大和郡山市紺屋町10  
☎0743-53-3183



なか がわ けい  
シェフ 中川 圭さん

問 県マーケティング課 ☎0742-27-7401 FAX 0742-26-6211