

재료 (4 servings)

Amount	Measure	Name
200.00	g	다진 돼지고기
200.00	g	다진 쇠고기
160.00	ml	레드 와인
180.00	g	양파
80.00	g	샐러리
4.00	g	파슬리
52.00	ml	올리브 오일
200.00	g	크노르 프론토
480.00	g	크노르 나폴리 베이스
1.00	g	소금
1.00	g	후추
280.00	g	스파게티
		[토마토 나폴리 베이스 소스]
190.00	g	크노르 나폴리 베이스
1.00	l	물

준비

[조리하기]

1. 달군 팬에 올리브오일을 두르고 양파, 샐러리를 중약불에서 수분이 날라가도록 섞어가면 5분 동안 볶는다.
2. 모든 고기와 다진 허브를 넣고 고기가 익을 때까지 저어가면 볶는다.
3. 레드 와인을 붓고, 5분 동안 끓여 알코올을 충분히 날린다.
4. 토마토 나폴리 베이스 소스와 프론토를 넣고 잘 섞어 약 불에서 바닥에 소스가 늘어 붙지 않도록 잘 저어가며 15분 동안 끓이고 소금, 후추로 간한다.
5. 끓는 물에 소금을 넣고 스파게티를 삶아 물기를 뺀 뒤 (4)에 넣고 소스가 묻을 수 있도록 섞어 완성한다.

완성 요리 위에 파마산 치즈 가루를 뿌려내도 좋다.

Remark

토마토 나폴리 베이스와 프론토를 이용해 편리하게 미트 소스 맛을 낸 베이직 파스타