

# 今日の おすすめ

## きょう とうじょう 今日はスパゲッティミートソースが登場

### がんそ しょうかい ミートソースの元祖「ボロネーゼ」を紹介



## ボロネーゼ



そっくりな

りょうり  
料理だね

## ミートソース



ミートソースのもとになった「ボロネーゼ」は、**イタリア「ボローニ**

**ャ地方**で生まれた料理で、粒が大きいひき肉を使い、香味野菜と

赤ワインを使って作ります。ミートソースと違い、トマトは少なめ

で、味付けは**塩こしょうとシンプル**なのが特徴です。



## ミートソースはアメリカ生まれ！？



ミートソースは、イタリアで生まれた「ボロネーゼ」がアメリカに伝

わり、もっと簡単に作れるようにアレンジされたものです。ひき肉は

細かく、味付けも「ケチャップ」や「ウスターソース」「砂糖」を使

って甘めの味つけです。

