

# 本日のおすすめ

## ボロネーゼ



そっくりな  
りょうり  
料理だね

## ミートソース



きょう 今日はスパゲッティミートソースが登場  
とうじょう  
がんそ ミートソースの元祖「ボロネーゼ」を紹介  
しょうかい



ミートソースのもとになった「ボロネーゼ」は、イタリア「ボローニヤ地方」で生まれた料理で、粒が大きめのひき肉を使い、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。

