

簡易紅醬義大利麵

材料：

義大利麵 0.5 把
洋蔥 0.5 顆
火腿 2~3 片
牛番茄 3 顆
番茄糊紅醬 250mL
番茄醬 適量
鹽 4 匙
起司粉 適量
黑胡椒 適量
食用油 適量

做法：

1. 將番茄畫十字刀，放在水裏煮滾。
2. 再等水滾的時候，將洋蔥切丁起冷油鍋炒香洋蔥。
3. 油蔥炒到半透明就可以下絞肉拌炒。
4. 等水滾，將番茄放到冷水裡就可以順利的剝皮囉，把他切丁和番茄糊紅醬一起放入鍋中，如果覺得太濃稠可以加水，不夠稠可以加一些番茄醬。
5. 醬汁轉小火慢慢燉煮，時不時拌一下避免沾鍋。
6. 燉煮的時候就可以來下麵，現在滾水中加入 4 匙鹽，再放入義大利麵。
7. 待麵條煮到軟硬適中，呈盤淋上醬汁，就可以好好享用，也可以加入起司粉跟黑胡椒一起食用喔！