# 简易版经典意大利肉酱面

## 材料准备

1. 主料：意大利面一人份约90g
2. 辅料：橄榄油、黄油、牛肉、番茄、洋葱、蒜、番茄酱、黑胡椒、盐、白糖

## 制作步骤

①烧一锅开水，加入8g盐以及少许油，意面在手中旋转后放入锅中，呈现散开的姿势，煮xx分钟后捞出装盘加少许橄榄油拌匀备用。

②番茄去皮切丁，洋葱切丁，蒜切末，牛肉切末。

③黄油融化后加入洋葱丁炒至透亮后加入蒜末、牛肉末炒熟炒香，再加入番茄丁，翻炒均匀，加入少量水熬煮一会儿，熬制粘稠后加入两勺番茄酱，加入黑胡椒，适量盐和白糖调味，加入煮好的意面搅拌均匀出锅装盘。

# 进阶版番茄肉酱意面

## 材料准备

1. 主料：意大利面一人份约90g
2. 辅料：橄榄油、黄油、牛肉、番茄、洋葱、蒜、胡萝卜、西芹、番茄膏、百里香、迷迭香、香叶、罗勒、红酒、黑胡椒、盐

## 制作步骤

①番茄去皮切丁，洋葱切丁，蒜切末，牛肉切末，胡萝卜切丁，西芹刮皮去除表面纤维，然后同样切丁。

②起锅烧油，肉末先炒，炒香之后再加一点油，蒜末、洋葱丁一起放再放入百里香、迷迭香、香叶炒香，再加入西芹、胡萝卜丁炒香，再加入番茄丁炒匀后加入番茄膏炒匀再加入一小块黄油，后加入一点红酒增添香气，加入200ml水，丢入两片罗勒叶，小火熬煮1hour后把里面的香料挑出来。

③烧一锅开水，加入8g盐以及少许油，意面在手中旋转后放入锅中，呈现散开的姿势，煮xx分钟后捞出装盘加少许橄榄油拌匀备用。

④锅中加入熬好的番茄酱和煮好的意面搅拌均匀，加入适量盐和黑胡椒调味，加入煎好的小番茄再搅拌一下就好了。