\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- スパゲティ：300g
- オリーブオイル：大さじ2
- ニンニク：2片
- アンチョビ：6切れ
- カプリス：50g
- 赤ピーマン：1個
- パセリ：適量
- レモン汁：大さじ1

作り方

1. スパゲティを塩加えた湯でアルデンテに茹でる。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、ニンニクとアンチョビを炒める。
3. 赤ピーマンを細切りにし、炒める。
4. 茹で上がったスパゲティとカプリスを加えて混ぜ、レモン汁で味付けする。
5. パセリを散らし、完成。