\ 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

- 透明なラビオリの皮（クリアな春雨などを使用）：適量
- リコッタチーズ：200g
- スピナッチ：100g（茹でて細かく切る）
- サフラン：少々（色付け用）
- 塩、黒胡椒：各適宜
- トマトソース：適量（添え用）

作り方

1. リコッタチーズと細かく切ったスピナッチを混ぜ、サフランで色付けします。
2. 透明なラビオリの皮に1の具材を包み、端をしっかりと閉じます。
3. 沸騰した塩水でラビオリをゆで、透明なまま仕上げます。
4. 皿にトマトソースを敷き、上に透明なラビオリを配置します。
5.