\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- パスタ生地：400g
- 白身魚：200g（みじん切り）
- リコッタチーズ：100g
- パール粉末：小さじ1
- レモンゼスト：小さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. パスタ生地にパール粉末を練り込み、薄く伸ばします。
2. 白身魚、リコッタチーズ、レモンゼストを混ぜ合わせたフィリングを生地に包み込みます。
3. 形を整えたラビオリを沸騰した塩水でゆで、透明感が残る程度に調理します。
4. ゆで上がったラビオリを皿に盛り、オリーブオイルとレモン汁をかけて提供します。