\ 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

- ペンネ（増殖型）：100g
- 海老：200g
- ホタテ：150g
- トマトクリームソース：300ml
- フレッシュパセリ：適量

作り方

1. ペンネを茹で、シーフードとともに炒めます。
2. トマトクリームソースを加え、軽く煮込みます。
3. 温かい皿に盛り付けた後、少しずつ温水を足すとペンネが増殖し始めます。
4. フレッシュパセリを散らして、香り高く仕上げます。