＼ 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：400g
- ミックスシーフード：200g
- トマトソース：200ml
- 白ワイン：100ml
- ニンニク：2片
- オリーブオイル：大さじ2
- パセリ：適量
- 塩・黒コショウ：適量

作り方

1. ニンニクは薄切りにし、オリーブオイルで炒める。香りが出てきたらミックスシーフードを加えて炒め、白ワインを加えてアルコールを飛ばす。
2. トマトソースを加えて煮込み、塩とコショウで味を調える。
3. 別の鍋でスパゲティを茹で、ソースと絡める。パセリを散らして完成。