# ＼ 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

- スパゲッティ：320g
- エビ：16尾
- トマト：4個
- にんにく：2片
- 白ワイン：100ml
- 塩：適量
- 黒胡椒：適量
- オリーブオイル：大さじ2
- パセリ：適量

## 作り方

1. トマトはボイルして皮を剥き、一口大に切る。にんにくは薄切りにする。パセリはみじん切りにする。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくとエビを炒める。エビが色づいたらトマトを加えて炒め、白ワインを加える。
3. 鍋でスパゲッティを塩ゆでにし、ソースと和える。パセリを散らす。