\ 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：2人分

- スパゲティ：200g
- カリフラワー：1個
- アンチョビ：6切れ
- ガーリック：2片
- オリーブオイル：大さじ2
- 赤唐辛子（乾燥）：少々
- 塩：適量
- こしょう：適量

作り方

1. スパゲティは塩を加えたお湯で指定の時間通りにゆでます。
2. カリフラワーは小房に分け、ガーリックは薄切りにします。
3. フライパンにオリーブオイルを熱し、アンチョビ、ガーリック、赤唐辛子を炒めます。
4. アンチョビが溶け出してきたら、カリフラワーを加えてさらに炒めます。
5. ゆであがったスパゲティをフライパンに加えて全体がよく混ざるように炒めます。