

\ 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

- 星形の Pasta：400g
- ロブスター：2尾
- オリーブオイル：大さじ3
- ニンニク：2片
- 白ワイン：100ml
- パセリ：少々
- レモン：1個
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. ロブスターを茹でて肉を取り出し、一口大にカットする。
2. ニンニクをみじん切りにしてオリーブオイルで炒め、ロブスターを加える。
3. 白ワインを注ぎ、軽く煮込む。
4. 茹でた星形の Pasta を加え、塩、黒胡椒で味を調える。
5. レモンの絞り汁とパセリで風味を加える。