

\ 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

- パスタ生地：200g
- リコッタチーズ：100g
- 新鮮なほうれん草：50g（みじん切り）
- サンドライドトマト：50g（細かく切る）
- パルメザンチーズ：50g（すりおろす）
- バジルの葉：数枚
- オリーブオイル：大さじ2

作り方

1. パスタ生地を薄く伸ばし、正方形にカットします。
2. リコッタチーズ、ほうれん草、サンドライドトマト、パルメザンチーズを混ぜ合わせた具を中心に置きます。
3. パスタの端を内側に折り込みながら、美しい形に整えます。
4. 沸騰した塩水でラビオリをゆで、アルデンテになるまで調理します。
5. オリーブオイルを熱し、バジルの葉を加えてソースを作り、完成したラビオリにかけて提供します。

- 塩、黒胡椒：各適宜