

\ 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

- ループリングイネ：300g
- チェリートマト：200g（半分に切る）
- フレッシュバジル：大束
- ガーリック：2片（スライス）
- オリーブオイル：大さじ4
- パルメザンチーズ：適量（削り）
- 塩、黒胡椒：適量

作り方

1. パスタを塩水で茹で、アルデンテに仕上げる。
2. フライパンでオリーブオイルを熱し、ガーリックとトマトを炒める。
3. バジルを加え、さっと炒めて香りを出す。
4. パスタを加え、すべての材料をよく絡める。
5. 器に盛り、パルメザンチーズをたっぷりとかける。