



3種のフライドパスタ

パスタを揚げておつまみに!お酒がすすむパスタのフライ。パーティー料理、おつまみに。出来立ても冷めてからも美味しいです。

使用商品

- #43 ロテツレ
- #40 フジッリ
- #27 ペンネリガーテ 500g

(2人分)

- ロテツレ....20個

A 牛乳100ml、粉チーズ50g

- フジッリ....20個

B カレールー1かけ、水100m

- ペンネ....20個

C なめらかトマト100g、にんにくおろし半片

- スパイス

A 粉チーズ、塩、こしょう

B カレー粉、塩

材料 C 塩、こしょう

(1) 乾燥パスタをそれぞれの漬け込み液に半日浸す

(2) 水気をナプキンでとり、油でカリッとするまで5分ほど揚げる

(3) 揚げあがりにお好みのスパイスをかける

手順 ★前日に保存袋に入れるとすぐに調理出来ます。