



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 口テッレ
- #40 フジツリ
- #27 ペンネリガーテ 500g

(2人分)

- 口テッレ....20個
- A 牛乳100ml、粉チーズ50g
- フジツリ....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。