

料理解説付きオンラインセミナー 2022年2~3月

前菜、パスタ、メインを以下からそれぞれお選び下さい。

★Antipasti 前菜★

①帆立稚貝のハーブパン粉焼き



【主な材料と必需品】

帆立稚貝(大きくても良い)、パセリ、パン粉
オーブン又はトースター

②カボチャのローズマリーロースト



【主な材料と必需品】

カボチャ、パルミジャーノレッジャーノ、
ローズマリー、オーブン又はトースター

★Primo パスタ★

③菜の花のショートパスタ



【主な材料と必需品】

ペンネやフジッリ等のショートパスタ、
菜の花

④広島産有機レモンのスパゲッティーニ



【主な材料と必需品】

太目のパスタ、有機レモン、パルミジャーノレッ
ジャーノ、バター、バジル

★Secondi メイン★

⑤白身魚とポテトのトルティーヌ



【主な材料と必需品】

鱈などの白身魚(鰯などでも良い)、じゃがいも、
パン粉、パセリ 耐熱容器、オーブン

⑥ポルペッテ



【主な材料と必需品】

合挽き肉、パン粉、パルミジャーノレッジャーノ、
パッサータ(裏ごしトマト)、イタリアンパセリ、
ナツメグ、オレガノ