

♪ 4月のパスタ教室 レポート♪

オレキエツテ (orecchiette) は、耳たぶ型のパスタです。
発酵時間も短く、初めての方でも簡単に作ることができます。



材料を混ぜて、一口サイズにカット。耳たぶ型に成形します。



耳たぶ型に成形できたら、ソース作り。菜の花ソースの予定でしたが、のぼう菜のソースです。

試食タイム



- ・オレキエツテ のぼう菜ソース
- ・サラダ クコの実ドレッシング

クコの実ドレッシングは、クコの実と酢、オリーブオイルをミキサーにかけて、塩コショウはお好みで。オレンジ色がキレイです。