

春色アーリオ・オリオ

ニンニクが効いた春色のスパゲティです

本社から来る材料	1 人分	用意・発注する材料	1 人分
むきソラマメ	35g		
ベーコン	20g		
玉ねぎ	20g	スパゲティ	80g
パプリカソース	63.78g		
粉チーズ	1g		

<作り方>

【トッピング】

- ① そら豆を湯がき、粗熱をとる
- ② ベーコンと玉ねぎは軽く炒めて焼き色を付ける
- ③ パプリカソースを湯煎する

【スパゲティを茹でる】

鍋に、たっぷりの水、塩（目安：お湯 1ℓに対し塩 10g）を加え、沸騰したら、スパゲティを加えてゆでる

※ゆで時間は、スパゲティの袋の表示を参照して下さい

ゆであがったらざる等で水気を切り、くっつき防止に油を適量からめる

※なるべく提供ぎりぎりに茹でて下さい

<盛り付け・提供方法>

お皿にスパゲティを盛り、ソースをかけ、そら豆、ベーコンを炒めたものをバランスよくトッピングする

最後に粉チーズを振りかける

