

6年生 フロに学ぶ調理実習



Penne all'Arrabbiata

ペネ アラッラビアータ
怒りんぼりのトマトソースパスタ

<材料 1人前>

ペネ 60g

オリーブオイル 15g

にんにく 1片

とりがらし お好み

バジル 3枚

カットトマト缶 (400g) 1/2缶

塩 てきまり

辛いのが苦手な人は
入れなくてもOK

<メモ欄>

<作り方>

- ・フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ火にかける
- ・にんにくの香りがしてきたらとりがらしを入れる
- ・カットトマト缶を加え、塩、バジルを入れて少し煮込む
- ・ペネをゆで、ソースとかりめ完成

※作り方に困ったら YouTube HARUKI KAWAKAMI を参照

<本日の担当講師>

Casa di Camino

オーナーシェフ W 上春樹

市内でイタリア料理店を営む川上さんが来校し、フコの技を披露してくださいました。

家庭科室でこんなに美味しいパスタが食べられるなんて・・・フコのすごさを知りました。国分市東1-14-22-1F 042(505)5561

コロナ禍のため、今年は子供が作るという体験はできませんでしたが、レシピを配ってくださいました。

6年生のみんなはおうちでも作ってくれるかもしれません。(笑)