

明太子の和風パスタ♡

■材料

ペンネ
明太子
大葉
酒・塩
和の玄米オイル



■作り方

1. お湯が沸騰したら塩を適宜入れ、ペンネをゆでる。
2. ほぐした明太子を酒でときのばす。
3. 大葉はせん切りにする。
4. 茹で上がったペンネをざるに上げ、すぐボウルに移し「和の玄米オイル」をからめ、2, 3を入れて混ぜあわせる。