

# お・う・ち pasta

ご家庭の余った食材で絶品パスタ！！

今こそお父さんの腕の見せ所！

もちろん  
お母さんもね！！



## ～KURAの味をお家で3分クッキング♪～

手順① オリーブオイル大匙2杯（約30cc）  
唐辛子、にんにく、お好みの食材を炒める。  
続いてパスタソースを投入  
温まったら火を止めておく。



肉、野菜、魚介  
何でも！

手順② あらかじめ大きな鍋にたっぷりの湯を沸かし  
生麺を良くほぐして投入、よく混ぜる。



必ず熱湯で！

手順③ 約2分間茹でたら若干のゆで汁と  
フライパンのソースに投入。  
素早く絡めて皿に盛る。



お好みでパセリや大葉  
海苔をかけて完成！！



## おうちセット（生麺とパスタソースのセット）

- ・塩ソースセット ...350円税別 ・醤油ソースセット ...350円税別
- ・トマトソースセット ...450円税別 ・ミートソースセット ...500円税別
- ・ホワイトソースセット ...500円税別

組合せで  
いろいろな味が  
楽しめるよ！！