

# お豆腐で

おうちで  
イタリアン



# パポロンチー

材料

オリーブオイル	大さじ1
にんにく	適量
鷹のつめ	1本
ブラックペッパー	少々
固豆腐	1丁

- ①  ←みじん切りにしたニニク  
オリーブオイルを  
香りがでるまで炒める
- ② 鷹のつめを①に入れる  
サイコロ状に切った
- ③ 豆腐を②に入れて  
ザックリと炒める
- ④ 仕上げに  
ブラックペッパーを  
かける。

アツアツのうちに 召しあがれ!!

お豆腐はお好みのものでモおっけい!

♡ < Good > おろめは 枝豆とうろ ♡