
イタリアン料理に挑戦 <第1回>

日時 平成30年4月18日(水) 9:30~12:30

講師 山口裕子先生

南イタリア地方の家庭料理を作ります。手軽な食材とオリーブ油を使って楽しくクッキングします。今春から新しく開講したパスタの講座です。

◎手打ちパスタとトマトソース・イタリアンサラダ

男性の参加者もあり、班で協力しながら作業を進めました。

麺ができあがると、ワーッとという歓声。トマトにこだわったソースでいただくパスタに、皆さん満足そうでした。次回も楽しみです。



イタリアン料理に挑戦 <第2回>

日時 平成30年5月16日(水) 9:30~12:30

講師 山口裕子先生

◎ラザニア・ファルファッレスープ

今日は2種類のパスタを作ります。

ラザニアにけるホワイトソースは簡単に出来上がるので、気軽にいろんな料理に使えるそうです。スープはセロリの風味があって、とってもおいしかったです。



イタリアン料理に挑戦 <第3回>

日時 平成30年6月20日(水) 9:30~12:30

講師 山口裕子先生

◎ショートパスタのペペロンチーノ

◎マチェドニア

クルンとかわいいショートパスタをオリーブオイルとニンニクと唐辛子のソースであっさり炒めて、あっという間に美味しいペペロンチーノが出来上がりました。

フルーツたっぷりで、ちょっと大人の味に仕上げたマチェドニアでお口の中をさっぱりと。おしゃれなランチのできあがり！！

