

パン粉とハーブの Pasta

材料 (2人分)

オレキエッテ	140g	パセリ	少々
パン粉	30g	タイム	少々
ペコリーノ・ロマーノ	大さじ2	フェンネル	少々
玉ねぎ	1/2個	マジョラム	少々
オリーブオイル	大さじ2~3	セージ	少々
レモン汁	少々	ローリ	少々
塩	適量		



作り方

- 1.パン粉、みじん切りにしたタイム、フェンネル、マジョラム、サルビア、オイルを混ぜ合わせる。
- 2.パットに移し、200℃のオーブンで数分焼く。
- 3.何度かかき混ぜきつね色になるまで焼く。
- 4.パスタを茹で、レモンの絞り汁とローリエを合わせておく。
- 5.フライパンで混ぜ合わせペコリーノチーズを加え盛り付けて完成。