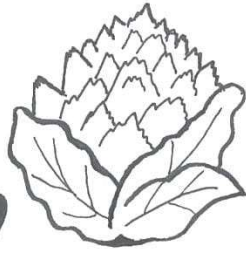


生産者 おすすめレシピ

ロマネスコの カリッワ炒め

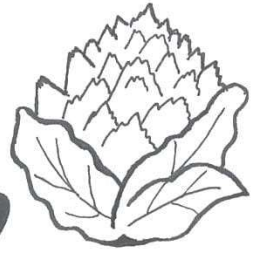


- ① ロマネスコは小房に分けます。
- ② ① を耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけ、600wのレンジで2分加熱します。
- ③ フライパンにバター、にんにく、②の順に入れ、塩コショウで味を整えたら完成!!

× グストイタリ

生産者 おすすめレシピ

ロマネスコの カリッワ炒め

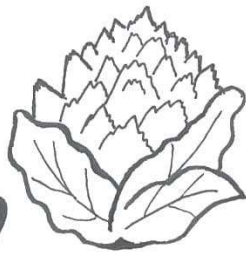


- ① ロマネスコは小房に分けます。
- ② ① を耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけ、600wのレンジで2分加熱します。
- ③ フライパンにバター、にんにく、②の順に入れ、塩コショウで味を整えたら完成!!

× グストイタリ

生産者 おすすめレシピ

ロマネスコの カリッワ炒め

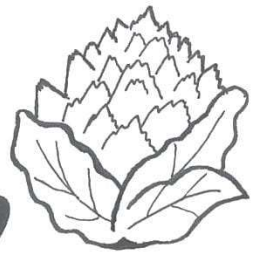


- ① ロマネスコは小房に分けます。
- ② ① を耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけ、600wのレンジで2分加熱します。
- ③ フライパンにバター、にんにく、②の順に入れ、塩コショウで味を整えたら完成!!

× グストイタリ

生産者 おすすめレシピ

ロマネスコの カリッワ炒め



- ① ロマネスコは小房に分けます。
- ② ① を耐熱皿に入れ、ふんわりとラップをかけ、600wのレンジで2分加熱します。
- ③ フライパンにバター、にんにく、②の順に入れ、塩コショウで味を整えたら完成!!

× グストイタリ