

パセリ



木村 祐子



井川 節男

私たちが心をこめて作りました。

嘘・偽りの無い農業者、常に環境・皆様の食生活を考える農業者それが“PGA.Bグループ”です。



農業生産法人 ピュアグリーンアグリ

パセリとバジルのオリーブパスタ

パセリの調理例

【材 料】 4人前

【A】 パセリ(60g)・バジル(60g)・松のみorクルミ 40g ・ニンニク 2片
オリーブオイル 1と1/3カップ ・しお・こしょう ・パルメザンチーズ

【作り方】

- 1 パスタはアルデンテに茹でる。
- 2 Aの材料をミキサーにかけ、混ぜる。塩コショウで味を調える。
- 3 1の茹で汁大さじ8を2に加え、パスタとからめて出来上がり。

★好みでパルメザンチーズをかけて召し上がれ。



農業生産法人 ピュアグリーンアグリ

農業生産法人 (株) ピュアグリーンアグリ
〒311-1501 茨城県鉾田市舟木47-21
TEL 0291-36-5855 FAX 0291-36-5811



■携帯電話で簡単に生産者の情報が見れます。

お持ちのQRコード対応の携帯電話で読み取って、表示されたURLにアクセスしてください。お持ちでない方は、直接下記のURLを入力して下さい。<http://www.precolo.com/pure/mobile/000.htm>

