

令和6年度 ものづくり・体験講座 市民大学講座
「地元人気店のシェフが教える夏のイタリア料理」
令和6年7月9日(火) 午前10時～午後0時40分



受講者の作ったトロフィエ（短く細いねじれたパスタ）



タリアテッレ(平打ちパスタ)のポモドーロトマトソース



白身魚(鯛)とアサリの白ワイン蒸し



右側:トロフィエ いんげんのペストジェノベーゼソース
(バジルや松の実等をすり潰した緑色のソース)