

生産者おすすめレシピ

カボロネロの ミネストローネ



- ① ジャガイモ、にんじん、玉ねぎとカボロネロを1cm角に切る。
- ② 鍋ににんにく、オリーブオイルを入れ熱し、①を加えて炒める。しつぱいになったらトマト缶を潰しほかわり入れ、コンソメ、水を加えて煮こむ。
- ③ 10分ほど煮て味を整え完成!!
× グストダリア

生産者おすすめレシピ

カボロネロの ミネストローネ



- ① ジャガイモ、にんじん、玉ねぎとカボロネロを1cm角に切る。
- ② 鍋ににんにく、オリーブオイルを入れ熱し、①を加えて炒める。しつぱいになったらトマト缶を潰しほかわり入れ、コンソメ、水を加えて煮こむ。
- ③ 10分ほど煮て味を整え完成!!
× グストダリア

生産者おすすめレシピ

カボロネロの ミネストローネ



- ① ジャガイモ、にんじん、玉ねぎとカボロネロを1cm角に切る。
- ② 鍋ににんにく、オリーブオイルを入れ熱し、①を加えて炒める。しつぱいになったらトマト缶を潰しほかわり入れ、コンソメ、水を加えて煮こむ。
- ③ 10分ほど煮て味を整え完成!!
× グストダリア

生産者おすすめレシピ

カボロネロの ミネストローネ



- ① ジャガイモ、にんじん、玉ねぎとカボロネロを1cm角に切る。
- ② 鍋ににんにく、オリーブオイルを入れ熱し、①を加えて炒める。しつぱいになったらトマト缶を潰しほかわり入れ、コンソメ、水を加えて煮こむ。
- ③ 10分ほど煮て味を整え完成!!
× グストダリア