

在宅勤務中のランチ、どうしていますか？

具材を炒めたら、パスタのゆで時間プラス2～3分で出来上がり

お鍋1つで出来る『ひと鍋パスタ』



2021年10月新刊

野菜がおいしい かんたん ひと鍋パスタ

フライパンや厚手のお鍋ひとつでおいしいパスタが完成します。具材を炒めたら、パスタのゆで時間プラス2～3分煮込むだけ。煮込んでいる間にサクッと作れるサラダもあわせて紹介！

「ひと鍋パスタ」作り方



①野菜を炒める



②パスタと水を入れる



③野菜を入れる



④ゆで時間+2～3分煮込む



⑤水分がなくなるまで炒める



⑥出来上がり！

忙しいあなたに、ひと鍋パスタは大活躍間違いなし！

※2014年10月に発売した「あつあつごちそう。ひと鍋パスタ」のリニューアル版です。

2021年9月15日受注締切 / 10月12日搬入予定

貴店番線印

新刊委託

野菜がおいしい かんたん
ひと鍋パスタ

著者：堤人美

ISBN: 978-4-405-09407-9 定価: 1,300円＋税 4C 112P B5変型判

ご担当

冊

様



新星出版社

営業担当:

〒110-0016 東京都台東区台東2-24-10
TEL: 03-3831-0743(代)

ご注文は
営業本部FAXまで

03-3831-0758 (fax)

2021.07.14作成