



親子で
カンタン!

森永乳業の

チーズと

ピエトロの

ソースで

再現レシピ



かがやく“笑顔”のために

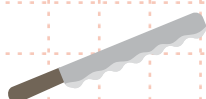
森永乳業 × ピエトロ

ボルケーノ

調理時間
約10分

ボルケーノとは英語で火山のこと。
たっぷり仕込んだのび～るチーズが
まるで噴火のよう^{ふんか}に溢れ出^{あふ}します。

使う物



パン切り包丁



トースター

ざいりょう 材料 (2個分)

16個



ひとくち
モッツアレラ

大さじ
1



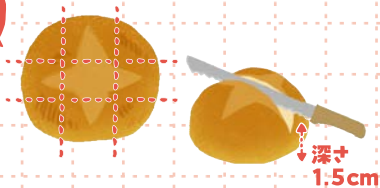
おうちパスタ
ペペロンチーノ

2個

丸型パン

作り方

1



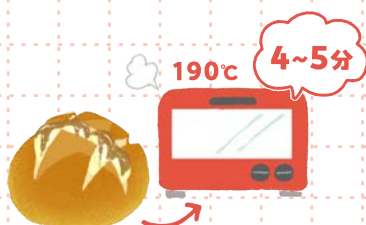
丸型パンに
上から縦横2箇所ずつ
深さ1.5cm程度の
切れ目を入れる。

2



指で軽く潰した
ひとくちモッツアレラを
①の切れ目に詰め、上から
おうちパスタをかける。

3



トースターで焼く。
【目安: 190度で4~5分】

作ってみた
食べてみた
感想

月 日 ☀ ☁ ☔



また作りたい度を
塗りつぶしてね!



調理時間
約10分

ねまひまピザ

甘辛い味つけひき肉と
たっぷり入れたねぎがマッチした、
ピエトロらしい人気和風ピザです。



ボウル



トースター

使う物



1枚

ピザ生地



30g

味つけひき肉
(作り方はP8へ)



50g

きざみねぎ



大さじ
1

おうちパスタ
ごま醤油ガーリック



1/2個

クラフト
モッツアレラ

ざいりょう
材料
(1枚分)

作り方

1



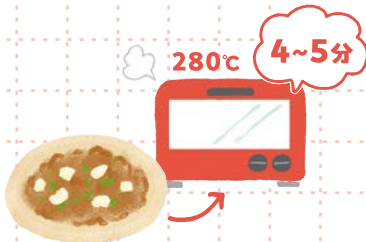
ボウルに味つけひき肉、
きざみねぎと
おうちパスタを入れて
軽くまぜあわせる。

2



ピザ生地の上に①を
平らに広げて、手で
ちぎったモッツアレラを
全体にちらす。

3



トースターで焼く。
【目安:280度で4~5分】

作ってみた
食べてみた
感想

月 日



また作りたい度を
塗りつぶしてね!



サラダパスタ

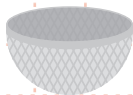
調理時間
約30分

ピエトロの定番「サラダスパゲティ」に
モzzarellaをたっぷりトッピング！
野菜をおいしくたくさんとれる、
いろいろ
彩り豊かな一皿です。

使う物



鍋



ざる

ざいりょう 材料 (2人前)



10個

ひとくち
モzzarella



適量

ピエトロ
ドレッシング



適量

PATFUTTE
フライドオニオン&ナッツ



180g

スパゲティ
(乾麺)



2個

ゆで卵

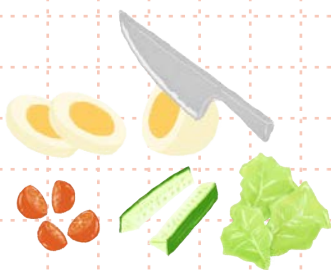


適量

お好みの野菜

作り方

1



ゆで卵を切る。
リーフ類は適当な大きさに切り、
ミニトマトは半分、
きゅうりはスティック状に切る。

2



スパゲティを表示より
3分長めにゆで、
冷水もしくは氷水で
よく冷やして水気を切る。

3



深めの器に②、ゆで卵、
野菜、モzzarellaを
バランスよく盛りつける。
仕上げにドレッシングと
好みにPATFUTTEをかける。

作ってみた
食べてみた
感想

月 日 ☀ ☁ ☔



また作りたい度を
塗りつぶしてね！



調理時間
約20分

いとひまパスタ

ごうかい
豪快にのせた大判の
モzzarellaがトマトたっぷりの
スパゲティによく絡みます。



鍋



フライパン

使う物



バジルの葉

2~4枚



トマト

1/2個



スパゲティ
(乾麺)

100g



おうちパスタ
トマトガーリック

大さじ
2



クラフト
モzzarella

1
2個

ざいりょう
材料
(1人前)

作り方

1



スパゲティをゆでる。

2



フライパンにおうちパスタとトマトの角切りを入れ、トマトが軽く温まる程度に弱火で加熱する。火を止めて、①とバジルの葉(1~2枚)をちぎって加える。

3



中火で加熱しながらよくまぜあわせ、ちぎったモzzarella(1/4個)とオリーブオイルを途中で加えさっとまぜあわせる。

4



熱いうちにお皿に盛りつけ、トッピング用に薄くスライスしたモzzarella(1/4個)とバジルの葉(1~2枚)をのせる。

作ってみた
食べてみた
感想

月 日

また作りたい度を
塗りつぶしてね!



海老アボカドパスタ

調理時間
約20分

バジルクリームソースにアボカドを
合わせることで、更に濃厚^{のうこう}さが引き立ちます。
海老もたっぷり入って満足感の高い一品です。

使う物



鍋



フライパン

ざいりょう 材料 (2人前)

適量



クラフト100%
パルメザンチーズ

大さじ
4



おうちパスタ
バジル

適量



PATFUTTE
フライドオニオン&ナッツ

200g



スパゲティ
(乾麺)

8尾



冷凍海老

1/2個



アボカド

120cc



生クリーム

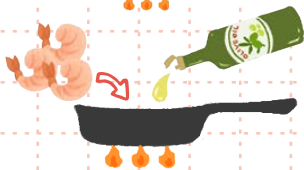
作り方

1



スパゲティをゆでる。
(ゆで汁は30ccほど残しておく)

2



塩・胡椒で味付け

フライパンにオリーブオイルを熱し、
海老を入れて中火で炒め、
塩・胡椒で下味をつける。

3



火を止めて
加える

角切りにしたアボカドを加えて
軽く炒めたら火を止め、
パスタのゆで汁を加え、軽くまぜる。

4



③におうちパスタと生クリームを加え、
ひと煮立ちさせたら再び火を止め、
①を加えてよくまぜあわせる。

5



お皿に盛りつけたらオリーブオイルと
PATFUTTEを全体にかけ、
パルメザンチーズをトッピングする。

作ってみた
食べてみた
感想

月 日 ☀ ☁ ☔

また作りたい度を
塗りつぶしてね!



できかなチェックリスト

作ってみたらチェックを入れてゴールを目指そう!



メモ
MEMO





味付けひき肉の作り方

ピエトロレストランでも大活躍の
味付けひき肉は、いろんなレシピに
活用できる万能トッピングです。
冷凍保管もOKなので、作り置きして
便利に活用できます！



ざいりょう
材料
(120g)



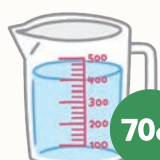
砂糖

15g



醤油

20cc



水

70cc



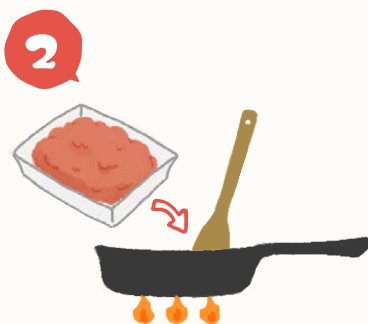
合いひき肉

160g

作り方



①
ボウルに砂糖、
醤油と水を加えて
まぜあわせる。



②
中火で熱した
フライパンにひき肉を加え、
焼き色がついてきたら
軽くほぐしながら炒める。



③
②に①を加え、
中火～弱火で含め煮する。
水分がなくなるまで
まぜながら加熱する。

シェフの
ワンポイント
アドバイス



合いびき肉は牛ひき肉でも代用OK！
少し寝かすと味がなじんで
更においしくなります。

担々麺
チャーハン
ビビンバ
などにも！