

Seafood Keju Spaghetti Aglio Olio

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 20 menit

Sajian: 2 porsi



Cara Memasak

| | |
|---|---|
| 1 | Panaskan margarine, tumis bawang putih dan cabai merah hingga harum. |
| 2 | Masukan dumpling keju dan cikuwa mini. Masukan spaghetti, parsley, beri garam dan lada. Aduk hingga rata. |
| 3 | Letakan pada piring saji, taburi dengan keju parmesan. Sajikan. |

Bahan-Bahan

| | |
|----------|--|
| 100 gram | Dumpling keju Shifudo |
| 100 gram | cikuwa mini Shifudo |
| 200 gram | spaghetti (rebus dan tambahkan sedikit minyak) |
| 50 gram | Bawang putih (slice) |
| 50 gram | cabai merah keriting (slice) |
| 2 helai | parsley yang sudah dicincang |
| 2 sdm | keju parmesan |
| 2 sdm | margarine |
| garam | secukupnya |
| lada | secukupnya |