

## 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