



Melezatkan!

 30 min



## Spageti Aglio Olio

### DESKRIPSI

3226

### BAHAN-BAHAN

- Spageti merk apa saja
- Sasa penyedap secukupnya
- 3 siung bawang putih iris tipis-tipis
- Tuna kaleng/ayam cincang/daging
- Cabai kering potong kecil-kecil
- Jamur kancing potong kecil-kecil
- Garam secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Potong bawang putih, jamur kancing, cabai kering.
2. Panaskan minyak goreng di penggorengan, setelah panas masukkan bahan yang telah diiris tadi. Tumis sampai harum.
3. Setelah harum masukkan ikan tuna/daging ayam/daging sapi (sesuai selera).
4. Beri garam, merica, dan jangan lupa Sasa Penyedap agar masakan lebih keluar aroma dan rasanya.
5. Di kompor lainnya siapkan sepanci air untuk merebus spageti.
6. Tunggu hingga air mendidih, masukkan 2 sendok minyak goreng dan garam lalu aduk. Setelah itu masukkan spageti ke dalam panci.
7. Rebus sampai spageti benar-benar matang (al dente) dan aduk agar tidak lengket satu dengan lainnya.
8. Setelah spageti matang, angkat dan tiriskan airnya. Lalu pindahkan ke wajan dan campurkan sampai merata.
9. Siapkan piring dan tata spageti di atasnya. Lalu beri sedikit topping dan hiasan agar cantik.