

ペペロン@wikiへ、ようこそ。

当wikiでは、シンプルで奥深いスパゲッティ「アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ」の調理法について、2ちゃんねるのほか、様々なウェブサイトから有益な情報をまとめています。

アーリオはニンニク、オーリオはオリーブオイル、ペペロンチーノは唐辛子。それに、パスタ、塩、ハーブなど。それぞれの旨みを引き出し、美味しいペペロンを作るためにお役立てください。



当wikiは、ボランティアによって無償で運営されています。編集される方は上部メニューから行ってください。

関連スレッド

・ペペロンチーノスレは、2chのパスタ・ピザ板にあります
<http://toki.2ch.net/pasta/>
