

## **Pasta Seafood**

Bahan :

100 gr udang yang telah dikupas

80 g scallop

80 gr pasta (spaghetti)

2 sdm bawang merah

1/2 tomat

potong dadu

Bumbu-Bumbu :

4 sdm saus tomat

3 sdm mayonnaise

1/2 sdt garam

1/4 sdt lada

Cara Memasak :

Bumbui udang dan scallop dengan 1/2 sdt garam, 1/4 sdt lada, 1/4 sdt air perasan lemon. Masak Pasta dalam pan yang besar dengan air mendidih dengan sedikit garam hingga empuk. Tiriskan Sisihkan sedikit airnya Panaskan minyak zaitun diatas api sedang Tumis bawang merah. Masukkan tomat dan masak sebentar. Masukkan pasta, bumbu-bumbu dan sedikit air matang. Taruhnya dibedahkan piring Panaskan minyak zaitun pada pan yang lain. Tumis udang dan scallop hingga matang. Letakkan Seafood dan pasta. Sajikan