

Pasta Dengan Clam Saus Herb

Bahan :

500 gr Pasta

2 catty clam (dengan kerangnya)

2 sdt garam

1 sdt bawang putih cincang

1 sdm minyak zaitun

Bumbu-Bumbu :

Sedikit Garam Sedikit Lada Hitam

1 sdm Rosemary

Cara Memasak :

Didihkan air, masukkan garam dan minyak zaitun masak pasta selama 13 menit, dan sisihkan. Panaskan pan dengan 1 sdm minyak zaitun, goreng bawang putih dan clam. Masukkan pasta dan aduk rata. Terakhir masukkan garam, lada hitam dan rosemary untuk rasanya yang sedap, siap untuk disajikan.