

BAKED FETA PASTA



Hidangan Special Rosebrand



Gula Kristal Rose Brand



Margarine Rose Brand



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



ALAT & BAHAN

Bahan

- 450 gr pasta (sesuai selera)
- 200 gr feta cheese / ricotta cheese
- 1/4 cangkir minyak zaitun
- 1/2 cabai merah
- 500 gr tomat ceri
- 4 siung bawang putih
- 1/2 sdt lada hitam
- 1/2 sdt garam
- 1/3 sdt Gula Pasir ROSE BRAND

Topping

- Secukupnya daging asap
- Secukupnya jamur
- Secukupnya Margarin ROSE BRAND
- Topping tambahan sesuai selera

Optional



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Masukkan tomat ceri ke dalam loyang, lalu berikan sedikit minyak zaitun. Tambahkan lada hitam, garam, Gula Pasir ROSE BRAND, bawang putih, cabai merah, oregano dan daun parsley ke dalam loyang. Campur hingga merata.
2. Letakan keju feta di bagian tengah. Taburkan sedikit garam, lada hitam, oregano, dan minyak zaitun di atas keju untuk rasa.
3. Masukkan ke dalam oven dengan suhu 200 derajat celcius selama 20-30 menit.
4. Sambil menunggu, masak pasta hingga al dente dan masak daging asap serta jamur dengan Margarin ROSE BRAND.
5. Saat tomat dan feta sudah matang, keluarkan dari oven, lalu aduk-aduk agar merata.
6. Tambahkan pasta ke loyang saus lalu aduk, tambahkan topping jamur dan daging asap, serta daun basil untuk pelengkap.
7. Sajikan selagi hangat.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

