

No.059

2012.01.26

緑色の鮮やかな、旬野菜ブロッコリーとジェノベーゼのパスタ。

ブロッコリーとジェノベーゼのパスタ



ニンニクは生のままミキサーでソースにすることで、ぴりっとした辛味が楽しめ、白ワインとよく合います。ジェノベーゼソースに旬の野菜のブロッコリーも加え、食感と甘さが楽しめる緑鮮やかなパスタに仕上げました。

材料(2人分)

リングイネ(普通のパスタでも可)	140g
バジル	1パック
松の実	40g
ニンニク	1かけ
粉チーズ	大さじ2
オリーブオイル	大さじ4
ブロッコリー	1/2個
塩・コショウ	適量
粉チーズ	適量

作り方

1. バジル、松の実、ニンニク、粉チーズ、オリーブオイルをミキサーにかけ、塩・コショウで味を調える。
2. たっぶりの湯に塩を加え、リングイネとひと口大にカットしたブロッコリーの花房を一緒に茹でる。
3. 2が茹で上がったらざるにあけ、ボウルに入れて1を加え、ブロッコリーをつぶしながらよく絡めて器に盛り付け、粉チーズをたっぷり振る。

※リングイネは、断面が楕円形をしているロングパスタです。