

辻調の楽しい食卓～バジルソースパスタ 2種

トローフィエのジェノヴァ風ペスト和え

<材料>4人分

*トローフィエ

強力粉 ……………150g
 ぬるま湯 ……………75ml
 オリーブ油 ……………15ml
 塩 ……………少量
 打ち粉（強力粉、またはセモリナ粉）
 ……………適量
 ジェノヴァ風ペスト ……………80g
 さやいんげん ……………40g
 じゃがいも ……………100g
 こしょう ……………適量



*ジェノヴァ風ペスト（約 150ml 分）

バジリコの葉 ……………50g
 にんにく ……………5g
 松の実 ……………25g
 エクストラバージン・オリーブ油
 ……………100ml
 パルメザン・チーズ ……………20g
 塩・こしょう ……………適量



<下準備>

- ・パルメザン・チーズはすりおろす。
- ・ジェノヴァ風ペストの材料を冷蔵庫で冷やしておく。

<作り方>

ジェノヴァ風ペストを作る

- ① エクストラバージン・オリーブ油、にんにく、松の実をミキサーにかける。



- ② ①にバジリコの葉を加えてさらに攪拌し、ペースト状にし、器に移す。



- ③ パルメザン・チーズを加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調える。



トロフィーエの生地を作る

- ④ 強力粉をざるでふるってボウルに入れる。

- ⑤ ぬるま湯、オリーブ油、塩を混ぜ合わせ、④に加えて混ぜ合わせる。



⑥ ひとまとまりになったら台に取り出し、表面がなめらかになるまで力強く練る。丸めてラップフィルムに包み、最低 30 分休ませる。



トローフィエに成形する

⑦ トローフィエの生地を 4 等分にし、直径約 7~8mm の棒状にのばし、斜めに小さく切る。



⑧ 小さく切った生地を 4~5cm 長さの棒状にのばす。手のひらを立てて生地のにせ、台に押しつけながら転がしてトローフィエに成形する。くっつかないように打ち粉をする。



仕上げる

- ⑨ さやいんげんは筋があったら取り、トローフィエと同じくらいの長さに斜めに切る。じゃがいももトローフィエと同じくらいの長さの棒状に切る。
- ⑩ たっぷりの湯に塩（湯の重量の1%）を溶かし、さやいんげん、じゃがいもをゆでる。



- ⑪ さやいんげん、じゃがいもがゆで上がる直前にトローフィエを加えてゆでる。



- ⑫ ボウルにジェノヴァ風ペストを入れ、⑪のゆで汁を約大さじ2加える。

- ⑬ トローフィエが浮き上がってきたら、さやいんげん、じゃがいもと共に水気を切り、⑫に加えて混ぜ合わせる。必要であれば塩、こしょうで味を調える。



- ⑭ 器に盛り、好みでパルメザン・チーズ（分量外）をふる。

辻調の楽しい食卓～バジルソーススパスタ 2種

バジリコと松の実の田舎風スパスタ

<材料> (4人分)

- リングイーネ …………… 240g
- *ソース
- バジリコの葉 …………… 10g
- 松の実 (ローストしたもの) …… 20g
- くるみ …………… 5g
- にんにく …………… 1/2 片
- パン (バゲットなど) …… 40g
- 牛乳 …………… 150～200ml
- エクストラバージン・オリーブ油
…………… 100ml
- パルメザン・チーズ …………… 20g
- バジリコの葉 (飾り用) …… 適量
- 塩、こしょう …………… 適量



<作り方>

ソースを作る

① パンは小さくちぎり、分量の牛乳に浸してやわらかくする。パルメザン・チーズはすりおろす。



② バジリコの葉、松の実、くるみ、にんにく、水気を軽く絞った①のパンを包丁で細かく刻む。残った牛乳を少しずつ加えながらさらに細くなるまで刻む。



- ③ ボウルに移し、エクストラバージン・オリーブ油、パルメザン・チーズを加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうで味を調える。



仕上げる

- ④ たっぶりの湯に塩（湯の重量の 1%）を溶かし、リングイーネをゆでる。
- ⑤ ③のソースに④のゆで汁を約 50ml 加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ リングイーネがアル・デンテ（歯ごたえのある状態）にゆで上がったら、水気を切って⑤に加えて混ぜ合わせる。必要であれば塩、こしょうで味を調える。



- ⑦ 皿に盛り、好みでパルメザン・チーズ（分量外）をふり、バジリコの葉を飾る。