

ジェノベーゼのパスタ


PRIMA PASTA

材料 (2人分)

タリオリーニ	200g
バジルの葉	10枚程度
インゲン	4-6本
じゃがいも	1個
松の実	大さじ 1/2
ニンニク	1片
パルミジャーノチーズ	30g
塩	適量
オリーブオイル	大さじ 2



作り方

- 1.バジルの葉をやさしく洗い水気を切っておく。
- 2.松の実軽く炒って、オリーブオイル、バジル、ニンニクと一緒にフードプロセッサーにかける。
- 3.すりおろしたパルミジャーノチーズを加えて、さっとフードプロセッサーにかける。
- 4.ジャガイモは茹でて皮をむき、食べやすい大きさにカットしておく。
- 5.パスタと一緒にインゲンもゆで、茹で上がったらジャガイモを加えたジェノベーゼソースと合わせる。