

キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

シェフになろう 初夏に味わう冷製パスタ 〈YouTubeライブ配信〉

青じその冷製ジェノベーゼ

菜園風ほんのり温かいパスタ
パスタ ティエピダ オルトラーナ

冷製ボンゴレ・ビアンコ

青じその冷製ジェノベーゼ

材料：1人分

青じそのペースト（※下記参照）	60g
まぐろ（刺身用）	適量
マンジョウ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒	60ml
キッコーマン 昆布だし清澄	6g
パスタ（フェデーリーニ）	60g
青じそ（仕上げ用/せん切り）	適量
塩	適量

※青じそのペースト：つくりやすい分量

青じそ	60g（約100枚）	
A	冷水	120ml
	エキストラバージン オリーブオイル	120ml
	くるみ（煎ったもの）	30g
	にんにく	1かけ
	塩	ひとつまみ

<つくり方>

- (1)青じそのペーストをつくる。ミキサーにAを入れてなめらかになるまで攪拌し、青じそも加えて再度攪拌し、なめらかなペーストにする。
- (2)パスタを塩を加えた熱湯でゆで始める。袋の表示の時間ゆでる。
- (3)まぐろはサイコロ状に切り、塩をふる。
- (4)フライパンに酒を入れ、アルコールが飛ぶまで煮詰め、(1)の青じそのペーストを入れ、強火で一気に火を入れて青じその発色をよくする。
- (5)(4)に水を加えて水分量を調節し、ボウルに移して氷水で冷やした後、昆布だしを加えて混ぜ合わせる。
- (6)(2)のゆで上がったパスタを冷やした(5)に入れて混ぜ合わせる。
- (7)味見をして塩で味をととのえ、水分量を調節し、(3)のまぐろを加えて和え、器に盛りつける。仕上げに青じそを飾る。

菜園風ほんのり温かいパスタ

パスタ ティエピダ オルトラーナ

材料：1人分

パスタ（フジッリ）	60g
好みの野菜（ズッキーニ、アスパラ、ナスなど）	60g
にんにく（つぶす）	1かけ
赤唐辛子（種を抜く）	1/3～1/2本
デルモンテ リコピンリッチ トマトピューレー	100g
砂糖	2つまみ
塩	適量
エキストラバージン オリーブオイル	10ml + 5ml + 適量
スペアミント	少々

<つくり方>

- (1)パスタを塩を加えた熱湯でゆで始める。袋の表示の時間ゆでる。
- (2)フライパンにオリーブオイル10mlとにんにくと赤唐辛子を入れ、中火から弱火で熱し、オイルに香りを移す。
- (3)(2)のにんにくと赤唐辛子を取り除き、トマトピューレー、塩1つまみ、砂糖を加えて、強火で煮詰める。水（またはパスタのゆで汁）適量で水分量を調整した後、ボウルに移し冷蔵庫で冷やす。
- (4)フライパンにオリーブオイル5mlを入れて、適宜切った野菜を炒めて塩少々をふり、取り出して冷ます。仕上げ用に少し取り分けておく。
- (5)(3)の冷たいソースに(1)のゆで上がったパスタと(4)の仕上げ用以外の野菜、オリーブオイル適量を入れてさっと混ぜ合わせ、器に盛りつける。
- (6)(4)の残した野菜とスペアミントを飾る。

冷製ボンゴレ・ビアンコ

材料：1人分

あさり（殻つき・砂抜きしたもの）	100g
パスタ（フェデーリニ）	60g
エキストラバージン オリーブオイル	10ml
にんにく（つぶす）	1かけ
イタリアンパセリ（きざむ）	少々
キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ	少々
塩	適量

仕上げ用

エキストラバージン オリーブオイル	10ml
青唐辛子（細切り）	適量
イタリアンパセリ（きざむ）	適量
ライム（くし形）	適量

<つくり方>

- (1)フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、中火から弱火で熱し、オイルに香りを移す。
- (2)にんにくを取り除き、あさり、イタリアンパセリ、パスタのゆで汁を入れてふたをして蒸す。
- (3)パスタを塩を加えた熱湯でゆで始める。袋の表示の時間ゆでる。
- (4)あさりの口が開いたら蒸し汁ごとボウルに移し氷水で冷やす。しょうゆを加え、水（またはパスタのゆで汁）で水分を調整する。
- (5)ゆで上がった(3)のパスタを(4)のボウルに加えて混ぜ合わせて冷ます。仕上げにオリーブオイルを10ml加えて合わせ、器に盛りつける。
- (6)青唐辛子とイタリアンパセリを散らし、ライムを添える。



SALONE 2007 サローネ 2007

〒 231-0023

横浜市中区山下町36-1 バーニーズ ニューヨーク横浜店B1

TEL 045-651-0113



salone2007yokohama ...

サローネ2007

投稿1558件 フォロワー5220人 フォロー中287人

イタリアンレストラン

現地と時差のないレストラン

2016食ペログイタリアン「全国1位」獲得

🕒 Lunch 12pm~3pm Dinner 6pm~10pm

📞 ご予約はオンライン又はお電話にて承ります

📖 ... 続きを読む

🌐 s.tabelog.com/kanagawa/A1401/A140105/14010542/?default_yoyak...



サローネ 2007(salone2007)

📞 予約電話 📩 メッセージ

👤 フォロー中

📍 イタリアンレストラン 📞 045-651-0113



SALONE2007

@salone2007

... 🔄 Following



yamamototetsumi ...

山本 鉄巳

投稿77件 フォロワー3208人 フォロー中4445人

シェフ

salone2007 chef

salonetokyo

🌐 www.salone2007.com と他2人

👤 フォロワー: ilteatrinodasalone, restaurant_nabeno_ism, 他6人

