

ジェノベーゼ

材 料	分 量	作 り 方
バジリコ	250 g	① 胡桃・松の実は包丁でみじん切りにしておく。 ② バジリコとニンニクをミキサーに入れ 400 ccのオリーブオイルを少しずつ入れながペースト状にする、ボールに移し周りについているものを落とす為に残りの 100 ccのオリーブを入れ軽く回す、ボールに移し刻んでおいた胡桃と松の実と塩を入れ合わせる。(パルメザンチーズを入れてもよい)
ニンニク	3 個	
エキストラ		
ヴァージンオイル	400+100 cc	
胡桃	30 g	
松の実	40 g	
塩	6 g	

リングイネの夏野菜とジェノベーゼ和え

材 料	分 量	作 り 方
リングイネ ピーマン 茄子 オクラ ズッキーニ アリコベ (インゲン豆) 玉葱	80 g	① Aの野菜はくし型に切りオリーブで素揚げする。 ② 鍋にニンニクオイル・ヴァージンオイルを入れ香りが出たらジェノベーゼを入れる、素揚げしておいた野菜を入れよく混ぜ、茹でたリングイネを入れ混ぜる、最後にペコリーノチーズとパルミジャーノチーズ入れ合わせる。
ニンニクオイル エキストラヴァージンオイル ジェノベーゼ ペコリーノチーズ パルミジャーノチーズ	大 5 30 g 70 g	