



## *Pesto alla siciliano*

### シチリア風バジルペースト



#### 【材料】ソース3人前

(※ソースはブレンダーが回る最低の量)

バジルの葉	15g～
アーモンド	8粒～
にんにく	スライス2枚
※塩漬けケッパー	4粒
※アサクラ EVO	大さじ5
ミニトマト	8粒～
アサクラ EVO	大さじ1

(パスタ1人前)

※アサクラパスタ(ロングでもショートでも)	70g
<small>画像はカッペツリ小麦リングイネ</small>	
※茹で用コンチェントラートデルマーレ	適宜

※印はアサクラアイテム

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 113 ライブクッキングより

#### 【作り方】

- 1) バジルの葉は洗ってよく乾かしておく
- 2) ミニトマトはヘタを取り洗って汁が出ないように切れる包丁でみじん切りする
- 3) 大きめのボウルに切ったミニトマトを入れ EVO で絡めておく
- 4) お湯を沸騰させ 0.5%の塩分濃度のお湯にアサクラパスタを入れアルデンテに茹でる
- 5) ブレンダーにバジルの葉、アーモンド、塩漬けケッパー、にんにく、EVO を入れトロトロにする
- 6) 味を見て塩味を調べておく
- 7) パスタがゆで上がったらざるに取り、少し蒸気を抜くようにしてからトマトのボウルに入れる  
パスタをトマトのソースによく絡める
- 8) 続いてバジルペーストを加え更に全体に和える
- 9) 皿に盛りバジルの葉を添える