



Pasta al pesto di zucchini con basilico

ズッキーニのパスタ・バジリコ風味



【材料】1人分

ズッキーニ	小1本
たまねぎ	小1/4個
にんにく	1/2片
※アサクラ EVO	大さじ1
※塩	小さじ1/3弱
水	50ml～
バジルの葉	4～5枚
パルミジャーノチーズ	大さじ1

※アサクラパスタ（ロングでもショートでも）
（動画は）
古代麦ファッロのリングイネ 70g

※EVO はエキストラバージンオリーブオイルの略
※塩はアサクラお勧めのコンチェントラートデルマーレ

【作り方】

- 1) ズッキーニは棒状に切る
- 2) にんにくはスライスし、たまねぎは縦にスライスする
- 4) フライパンににんにく、たまねぎ、EVOを入れて火をつける
- 5) 続いてズッキーニ、塩を加え炒める
- 6) 全体がしんなりしたら水を加えて、蓋をして5分ほど蒸し煮する
- 7) ズッキーニがしんなりし、味が引き出たら火を止める
- 8) アサクラパスタ・古代麦ファッロのリングイネを0.5%の塩分濃度のお湯でアルデンテに茹でる
- 9) 少し冷めたズッキーニを1/3だけフライパンに残し、それ以外を汁ごとブレンダーに入れバジルの葉も加えペースト状にする。
この時ブレンダーの回りが悪い場合はパスタのゆで汁を加えてトロトロ状にする
- 10) リングイネが茹で上がったら、フライパンに加え強火で和える
- 11) ズッキーニペーストも、さらに加え全体を和える
- 12) 更にパルミジャーノチーズを加え全体によく混ぜ合わさったら皿に盛る
- 13) バジルの葉をあしらう

※パルミジャーノチーズはなくても良い