

## ジェノヴェーゼのスパゲッティ

### 材料 (2人分)

#### ペスト・ジェノヴェーゼ

ト生バジル	20gぐらい
トにんにく	1かけ
トクルミ	7g
ト松の実	8g

(クルミを入れないときは、松の実を15gで)

トオリーブ油	45cc
↳塩	少々

パルメザンチーズ 適量

塩・こしょう 適量

スパゲッティ 160g



### 作り方

#### 1. 【ペスト・ジェノヴェーゼを作る 1～2】

生バジルの葉を摘む。

2. フードプロセッサーににんにく、クルミ、松の実を入れよくつぶし、さらに、生バジルを入れ細かくする。  
全体が混ざって重たくなってきたらオリーブ油、塩少々を入れて、さらに、なめらかな状態にする。

3. スパゲティを湯がく。

4. フライパンにペスト・ジェノヴェーゼを入れ茹で汁でのばし、スパゲッティを加えてからめる。

5. 塩・こしょう、パルメザンで味をととのえる。

**メモ** ♪フードプロセッサーのガラスジャーを、冷凍庫で冷やしてからバジルをつぶすと、ソースが黒っぽくなるのを抑えられます。

所要時間 30分

主な調理器具 フードプロセッサー、フライパン