

～シェフおすすめ冷製パスタ～



温泉卵ととうもろこしの冷製カルボナーラ

<使用食材>

とうもろこしクリーム

とうもろこし2本
オリーブオイル適量
牛乳300cc
生クリーム100cc
チキンブイヨン小さじ1
醤油適量
塩適量
胡椒適量

冷製カルボナーラ

温泉卵2個
とうもろこしクリーム150cc
とうもろこし1本
ベーコン適量
カッペリーニ140cc
黒胡椒適量
粉チーズ適量

<Let's Cooking>

とうもろこしクリーム

- ① とうもろこしの身を芯からはずし
オリーブオイルで身と芯を
じっくり弱火で炒めます
- ② ①にブイオンをひたひたぐらいの量を加え
とうもろこしが柔らかくなるまで火を通し
芯を取り除いて
残った身をミキサーで回し、濾します
- ③ ②を冷やし
牛乳・生クリームでのぼし
醤油・塩・胡椒で
味を整えます

☆できあがり☆

冷製カルボナーラ

- ① とうもろこしを茹で、飾り用にカットします
ベーコンを炒め、冷ましておきます
- ② カッペリーニを茹で、冷水でしめ
とうもろこしクリームを
合わせて味を整えます
- ③ パスタを皿に盛り
温泉卵・ベーコン・とうもろこしを乗せ
黒胡椒・粉チーズを飾りましたら・・・

☆できあがり☆

～シェフおすすめ冷製パスタ～



魚介とプチトマトの冷製ジェノヴェーゼ

<使用食材>

<Let's Cooking>

ジェノベーゼソース

ジェノヴェーゼソース

- バジル 100g
- 松の実 (ロースト) 20g
- 粉チーズ 20g
- にんにく (みじん切り) 1 かけ
- オリーブオイル 150cc
- 塩 適量
- 胡椒 適量

- ① 分量を全てミキサーで回します
塩・胡椒で味を整えます

冷製ジェノヴェーゼ

冷製ジェノヴェーゼ

- ムール貝 12個
- 浅利 12個
- 海老 12尾
- ミニトマト 赤黄 2個
(1/2カット)
- 玉ねぎ 1/4個
(みじん切り)
- にんにく 1個
(みじん切り)
- くるみ } 適量
- アーモンドスライス } 適量
- 松の実 } 適量
- 白ワイン 適量
- 白ワインヴィネガー 適量
- カッペリーニ 140g

- ① 鍋にオリーブオイル・にんにくを入れ
香りを出し、魚介・玉ねぎを加え
白ワインを入れ蓋をして貝の口が開いたら
ボウルに移し氷水で冷やします
- ② ナッツ類をローストして香りを出します
- ③ 上記のジェノヴェーゼソースに
①の魚介のスープを加えのぼし
茹でて氷水でしめたカッペリーニを合わせ
味を塩・胡椒
白ワインヴィネガーで整えます
- ④ パスタを皿に盛り
①の魚介、カットしたミニトマト
②のナッツを飾ったら・

☆できあがり☆