



トロフィエ アルペースト

新食感のトロフィエ。マンマの味で楽しんで。北イタリア、リグーリア州の手打ちパスタ「トロフィエ」。イタリア語で「strofinare(ストロフィナーレ)=こする」という意味からこの名がついたそう。バジルたっぷりのジェノヴェーゼペーストに、じゃがいも、インゲンを合わせるのが一般的。ジェノヴェーゼには松の実、チーズなどが入っています。仕上げの粉チーズで更に香り良く仕上げました。

使用商品

- トラディツィオーネ・トロフィエ
- ペストジェノヴェーゼ
- エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(2人分)

- トロフィエ....160g
- じゃがいも(2cmくらいの角切り).... 中1個
- いんげん....70g
- ジェノヴェーゼソース.... 100g
- バター....10g
- オリーブオイル...適量

材料 • 粉チーズ ...適量

① ジャガイモはレンジで2分加熱する。

(2) いんげんは半分に切りゆでておく。

(3) (1)と(2)にゆでたトロフィエを和えバターとジェノヴェーゼソースを和えて炒める。

手順 (4) (3)にオリーブオイルと粉チーズをかけて完成。