



冷製カペッリーニのジェノヴェーゼ

パスタを冷やすのは日本スタイル！のど越しの良いパスタは暑い季節に。夏になると冷たいパスタが食べたくなりますよね。ディヴェッラのカペッリーニは時間が経っても伸びにくいので簡単にアルデンテを楽しめます！

使用商品

- ペストジェノヴェーゼ
- #11 カペッリーニ 1.20mm

(2人分)

- カペッリーニ ...180g
- ジェノヴェーゼソース...大さじ3ほど
- ボイル海老10匹ほど

**材
料**

- 粉チーズ...大さじ2
- オリーブオイル.... 適量

① たっぷりのお湯に1%の塩を入れ、カペッリーニを表記時間より1分短くゆでる。

手
順 ② ゆで上がったカペッリーニを氷水で締める。よく水を切り、ジェノヴェーゼソース、海老を加えて和える。

③ 仕上げにオリーブオイルと粉チーズをかけて器に盛りつける。