



## 冷製カペ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 カペリーニ 1.20mm

(2人分)

- |                |                       |
|----------------|-----------------------|
| <b>材<br/>料</b> | • カペリーニ ...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     |
|                | • 粉チーズ...大さじ2         |
|                | • オリーブオイル.... 適量      |

- |                |   |
|----------------|---|
| <b>手<br/>順</b> | ① たっぷりのお湯に1%の塩を入れ、カペリーニを表記時間より1分短くゆでる。              |
|                | (2) ゆで上がったカペ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。                    |