

PASTA

5-4
実用版

パスタブック

● パスタのレシピ完全ガイド ●

山と溪谷社

PASTA

実用版

パスタブック

パスタのレシピ完全ガイド





アーティチョークペースト

Paté di Carciofi

ほろ苦さと淡い甘さがあるアーティチョークをベースにしたペースト。パンに塗ったり、ローストミートのソースに



バジルペースト

Pesto

イタリアでペーストといえばバジルとオイル、チーズで作るペースト、ジェノベーゼのことを指す

黒オリーブペースト

Paté di Olive Nere

収穫後、塩水で洗ったオリーブの実を石臼でつぶし、香草とオリーブオイルを加えてペースト状にしたもの



ドライトマトペースト

Paté di Pomodori Essiccati

ドライトマトをほかのペーストと同じように加工したもの。トマトソースなどの隠し味として加えると、コクが出る



トマトソース

Salsa di Pomodoro

夏場に採れる完熟トマトを水洗いし、風味を損なわないように塩とバジルを加えたソース。パスタはもちろん、魚介類や肉料理のソースに活用



アンチョビーペースト

Pasta d'Acciughe

1870年創業のアンチョビー専門メーカー「バレーナ」のペースト。新鮮なカタクチイワシを塩漬けたものの塩を抜き、すり身にしたもの

キャビア

Caviare

世界の3大美味のひとつにあがられるキャビアはチョウザメの卵。冷製のパスタやアンティパストに



マッシュルームオイル漬け

Champignon Sott'olio

マッシュルームを酢で煮込み、ニンニクや唐がらし、香草を加え、オイルに漬けたもの。アンティパストに



ポルチーニオイル漬け

Porcini Sott'olio

ワインビネガーで煮込んだものをオリーブオイルに漬けた。フレッシュに近い風味とポルチーニ独特の歯ごたえと食感が味わえる

