

バジルのパスタと、ジェノベーゼの違いは？



Photo by macaroni

レシピによって表記がバジルだったり、バジリコだったりします。これはどちらも同じ意味。バジルは英語で「Basil」、イタリア語では「Basilico」と書いてバジリコと読みます。そのためバジルのパスタ全般を、バジリコパスタと呼ぶのが一般的です。

バジリコパスタのひとつであるジェノベーゼとは、イタリア・リグーリア州が発祥の、ペースト状のバジルソースのこと。ジェノバ産のバジリコで作るものが最高とされるため、この名があります。



バジルたっぷり！えびといんげんとジェノベーゼパスタ …

「ジェノベーゼ」のレシピと作り方を動画でご紹介します。フレッシュバジルの香りが食欲をそそるジェノベーゼパスタです。バジルソースも手作りするので一層香り…

和えるだけ。バジルソースを使うレシピ10選

1. 生のバジルでペーストを作る。基本のジェノベーゼ



出典：[E・recipe](#)

ジェノベーゼパスタを作るとき、市販のソースを使うことが多いですが、フレッシュバジルがあれば手作りできます。オリーブオイルはエクストラバージン、チーズはパルミジャーノ、松の実を使用すればより本格的。代わりにクルミだったり、レモン果汁を加えたりしても、まったく問題ありません。

2. ブレンダーで混ぜるだけ。クルミのジェノベーゼ



出典：oceans-nadia.com

バジル・クルミ・にんにく・パルメザンチーズをブレンダーでペースト状にすれば、お手製のバジルソースができあがり。手作りのバジルソースは、お好みに合わせて調整できるのが魅力です。バジル好きの方は、多めに使うのがおすすめですよ。

3. ベーコンがカリッ！ペペロンチーノバジルパスタ



出典 : oceans-nadia.com

にんにくと赤唐辛子が効いたペペロンチーノに、バジルソースを絡めるレシピ。カリッと香ばしいベーコンが、味のアクセントです。ベーコンからたっぷり油が出たら、少しだけ残すのがポイント。しつこくなりすぎず、香り豊かなひと品に仕上がりますよ。

4. さっぱり。水菜とツナのバジルソースパスタ



出典 : www.recipe-blog.jp

水菜とツナが決め手の、ジェノベーゼパスタレシピです。さっぱりとしたバジルソースと、ツナの旨味が合いますよ。水菜のシャキッとした食感が加われば、文句なしのおいしさ。野菜はアレンジができるので、バジルソースがあればぜひ試してみてください。



作り置きできる！濃厚バジルソースの作り方&活用レシ…

濃厚バジルソースのレシピを、macaroni動画を使ってご紹介します。作り置きができるので便利です。風味がよく緑色が美しいソースは、パスタにからめていただ…

5. 鶏肉と野菜で食べ応えあり。ジェノベーゼパスタ



出典：oceans-nadia.com

淡白な味わいの鶏ひき肉は、風味豊かなバジルソースと相性抜群。色鮮やかなパプリカのおかげで、見た目がとても華やかです。ハーブソルトとレモン果汁で仕上げれば、すっきりとした後味のパスタに。さっぱり食べたいときにおすすめですよ。

次のページ

見た目も華やか。生バジルを使うレシピ10選

