

◎ 白桃の冷製パスタ ◎

2024年8月のレシピ①

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

フェデリーニ	100 g
白桃	1個
生ハム	4枚
ミント	適量
レモン汁	1/2個分
EXVオリーブオイル	適量
塩	適量
黒胡椒	適量



■コメント■

岡山の白桃をいただきました。

桃は足がはやいので、傷む手前の桃を贅沢にパスタにしました。何十年も前に桃のパスタを食べに行って感激した日を思い出しました。家にあったフェデリーニで作成しましたが、カップリーニで作成していただいてもよいです。白桃は甘味が強く、酸味が少ないのでレモンを多めに入れました。桃の種類によって酸味や塩味は調整してください。この季節、桃をカプレーゼにしても美味しいですよ！桃・モッツアレラチーズ・ミント・EXVオリーブオイル・レモン汁・塩・胡椒で作ってみてください。



1

桃は1/2個分は皮をむきフードプロセッサーにかけ、ボウルに入れる。

2

レモン汁（大きじ2）・塩・EXVオリーブオイルを入れてソースを作り、冷蔵庫で冷やしておく。（桃の甘さによって調整）

3

残りの桃は串切りにし、塩・胡椒・オリーブオイル・レモン汁でマリネし、冷蔵庫で冷やしておく。

4

フェデリーニを表示通り茹で、塩の入った氷水でしっかり冷やし、水気をとりのぞき、2のソースとまぜあわせる。

5

器に盛り付け、生ハム・くし切りの桃をのせ、ミントの葉を散らす。EXVオリーブオイルをかけ、お好みで黒胡椒をかける。