



私のおいしいイタリア

おすすめの味~My favorite cooking

Pasta al pesto (パスタ・ジェノヴェーゼ)



<材料> (4人前)

- ・リングイネパスタ 375g
- ・バジル 1カップ
- ・オリーブオイル1/4カップ
- ・松の実 大さじ2
- ・にんにく 1かけ
- ・パルメザンチーズ大さじ2
- ・塩こしょう 少々

<http://www.kung-food.it/ricette/pasta-al-pesto/3278/>

<作り方>

- ①パスタを塩水でゆでる。
- ②①をしている間に、バジル・松の実・にんにく・パルメザンチーズを、細かく刻みすりつぶす。
- ③②をさらにすりつぶしながら、少しずつオリーブオイルを加え混ぜ、塩こしょうで味付けする。
- ④パスタを鍋に戻し、ペストソースと和えれば完成！

イタリアの食文化~Food culture



イカ墨のリゾット

サルデーニャ島の
パスタ



サラミと野菜の
ピッツァ

ジェラート



チョコレート
とティラミス

イタリアについて語る

~My favorite Italy



基本情報



イタリア共和国 (Italia)

人口	5,880万人
面積	301,263km ²
首都	ローマ
通貨	ユーロ
公用語	イタリア語
EU加盟	1952年7月23日
政体	共和制

現在開催されている、EXPO Milano 2015 —その会場・ミラノのシンボルであるDuomoの近くの私いちおし食事スポットをご紹介します！

- Panificio Luini
1888年創業のパン屋さん。オススメは、トマトとモッツアレッタのパンツェロッティ！
- Cioccolatitaliani
ルイニの向かい側にあるジェラテリーアで、夜でも混雑必至です。
ジェラートはもちろん、コーン内のチョコレートソースもとても美味しいです。3種類から1つ選べます。
- Obicà Mozzarella Bar, Pizza e Cucina
百貨店リナシェンテの最上階にあるバル・レストラン。生ハムやトマト・チーズが格別。
夏だと、夜8時頃にお店に入り、食前酒としてスプリッツやワインを楽しんでから夕食をするのがオススメ。ドウオーモを間近に、夕日～ライトアップまでの景色の変化を楽しめます。
(写真はオビカからの景色)

自己紹介~My profile



- 名前：岡田莉菜
- 所属・学年：商学部・4年
- イタリア滞在歴：9か月半
- 一橋について一言：イタリアの大学と比べると、一橋はとても対応がしっかりしていると思います（笑）