

PASTA

じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラチーズの ソース

チーズ香る濃厚なソースの手作り
ニョッキ

一見難しそうに見える手作りニョッキも、冷凍保存ができるので、時間のあるときに簡単に作ることができます。ゴルゴンゾーラチーズのソースもとても簡単。少ない材料でレストランの味を再現することができます。秋冬の寒い日のディナーにもいかがでしょう。



材料

4～5人前

ニョッキ：320g

生クリーム：150g

ゴルゴンゾーラチーズ：50g

パルミジャーノチーズ：適量

粗挽き黒胡椒：適量

【ニョッキ（作りやすい分量）】

じゃがいも：500g（4個程度）

塩：2～3g

パルミジャーノチーズ：25g

卵黄：1個

薄力粉：85g

作り方

Step 1

【じゃがいものニョッキの作り方】

じゃがいもは、串ですつとさせるくらいまで蒸します。

蒸したじゃがいもを、熱いうちに皮をむき、
マッシャーでつぶし、塩・おろしたパルミジャーノチーズと合わせます。



Step 2

粗熱がとれたら卵黄を合わせ、小麦粉をゴムベラで混ぜ込みます。

まとまりかけたら手ですこしこね、
ラップに包んで1時間ほど寝かせてなじませます。

Step 3

打ち粉をして、親指の先くらいの大きさに丸め、
フォークで整形して、さらに打ち粉をしておきます。

整形したニョッキは、クッキングシートを敷いたバットに並べ、
冷凍後、袋に入れて保存することができます。



Step 4

【ソースの作り方とニョッキの茹で上げ】

少し塩を入れたお湯を沸かしておきます。

フライパンに、生クリームと角切りにした
ゴルゴンゾーラチーズを入れ、弱火にかけてチーズを柔らかくしておきます。

Step 5

Step4のお湯にニョッキを入れ、1分半~2分、茹でます。

茹で上がったニョッキを、フライパンに作ったソースと和え、ソースが少し煮詰まって
絡んだらお皿に盛ります。



Step 6

パルミジャーノチーズをおろしかけ、黒胡椒をちらしたら出来上がりです。