

かぼちゃとそば粉のニョッキ

～かぼちゃ料理～

(約5人分)



材料

かぼちゃ	350g
そば粉	50g
片栗粉	大さじ1
卵(小)	1個
塩	小さじ1/3
シナモン	小さじ1/4
バター	大さじ1
セージ	3枚または粉末少々
生クリーム	1箱(必ず動物性を使用すること)
ゴルゴンゾーラチーズ	100g
パルメジャーノレッジャーノ	30g
塩胡椒	少々
イタリアンパセリ	2枝分

茹で用

水	2L
塩	小さじ2

作り方

- ① かぼちゃは皮とワタを綺麗に取り1cmの厚さにスライスし、オーブンの天板に置き、200度で20～30分竹串がすっと通るまで焼く。アルミホイルをかぶせておくと焦げない。
- ② 熱いうちに裏濾す
- ③ 裏濾したかぼちゃに、そば粉、片栗粉、シナモン、塩を加え、溶いた卵を少しずつ入れ固さを調節し、ひとつにまとめる
- ④ 台の上に打ち粉(そば粉)をし生地を4分割し、直径1.5cmぐらいの棒状にし、3cmの長さに切り、フォークの上を転がし筋をつける。
- ⑤ お湯をたっぷり沸かし、塩を加え、④を浮き上がってくるまで茹でる。
- ⑥ その間にソースを作る・・・鍋に生クリーム、ゴルゴンゾーラチーズを入れ火にかけてチーズを溶かす。
- ⑦ 浮いてきて火が通ったニョッキから⑥のソースに加え、すべてのニョッキがソースに入ったら良く絡めて味を調える
- ⑧ 更にソースごと盛り付け、パルメジャーノレッジャーノチーズをふりかけパセリを散らし頂く