



## 新じゃがのニョッキ

【材料】4人分

新じゃがいも……………400g強  
強力粉……………100g  
グラナパダーノ  
パウダー……………40g  
ナツメグ……………少々  
塩……………少々  
ホワイトペッパー……………少々  
卵黄……………1個

トマトソース……………200ml  
生クリーム47%……………30ml  
E  
「エキストラバージン  
オリーブオイル……………少々  
B  
「グラナパダーノパウダー……………少々  
パセリのみじん切り……………少々

【作り方】

- 1 ジャがいもを洗いアルミホイルで包んだら鍋に入れ、かぶるくらいの水を入れ、塩を加えて火にかける。火が入ったら、お湯を切って皮をむいて裏ごしする。
- 2 裏ごししたものにAを加え、木ベラで混ぜ込む。ある程度まとまったら、手でこねる。
- 3 直径1.5cm位の棒状にのばし、1.5cm幅で切る。切ったものは、一つずつ指で押して成形する。
- 4 お湯を沸かし、塩を入れ、ニョッキを茹でる。
- 5 トマトソースと生クリームを合わせて火を入れる。
- 6 ニョッキが浮いてきたらお湯からあげて5と合えて、お皿に盛り、Bをかける。



### アドバイス

ニョッキは必ず打ち粉をして、使う直前まで冷蔵庫に保管します。すぐに使わないときは冷凍庫に入れておきましょう。冷凍したニョッキは、そのまま茹でてでも大丈夫です。



バーカロ・カヴァタツピの今村しのぶさん(左)と、小南貴之さん(右)。

## ストラッチャテッラ

【材料】4人分

鶏もも肉……………1/4枚  
水……………600ml  
チキンコンソメ……………10g  
塩……………ティースプーンすり切り1杯  
卵……………2個  
「グラナパダーノパウダー……………大さじ山盛り1  
A  
「パセリのみじん切り……………2つまみ  
「塩……………1つまみ  
「胡椒……………少々  
エキストラバージンオリーブオイル……………少々  
胡椒……………少々

【作り方】

- 1 鶏もも肉を小さい角切りにする。
- 2 ボウルにAを入れて混ぜる。
- 3 鍋に水と鶏もも肉を入れて沸かし、チキンコンソメと塩を入れる。
- 4 沸騰したら火を止めて、Aを流し入れ混ぜる。
- 5 盛り付けたら、胡椒・エキストラバージンオリーブオイルをかける。

