

# じゃがいものニョッキ

イタリアン

パスタ

## 材料

じゃがいも	400～500g
強力粉	150g
卵黄	1個
塩	適量
バター	大さじ1～2
ミートソース	150～200cc
パルメザン	大さじ2～3



## 作り方

1. じゃがいもは、皮ごと茹で、熱いうちに皮を剥き、裏ごしする。
2. 1に強力粉をふるい入れ、卵黄、塩を加えて全体をまとめていく。
3. 台に打ち粉し、直径2cmぐらいの棒状に伸ばし、1.5cm幅ぐらいに切る。
4. 切り口に打ち粉してフォークの溝にあて人差し指で押し伸ばすように成型する。
5. 塩をしたたっぷりのお湯で、浮き上がってくるまで茹でる。
6. 鍋に、バターを溶かし、ニョッキを入れミートソースを加えて和える。  
パルメザンをふり入れ仕上げる。
7. 器に盛り、パルメザンを散らす。

所要時間 1時間ちょっと

主な調理器具 鍋、裏ごしする道具