

# かぼちゃのニョッキ

イタリアン

## 材料

### ニョッキ

└かぼちゃ	400~500g
└強力粉	150g
└卵黄	1個
└塩	適量

### ソース

└バター	大さじ1
└セイジ	少々
└生クリーム	100ccぐらい
└塩・こしょう	少々
パルメザン	小さじ2~3



## 作り方

1. かぼちゃは種とわたを取りのぞいて、適当な大きさに切って皮をむく。耐熱皿にのせ、電子レンジに約5~6分ほどかけて柔らかくする。
2. 裏ごしする。(水ぼいときは、バットに広げて水分を蒸発させる)
3. ボウルに2を入れ強力粉、卵黄、塩を加え、全体をまとめていく。
4. 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。
5. 切り口に打ち粉してフォークの溝にあて、指で押し伸ばすように成型する。
6. 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。
7. フライパンにバターを溶かし、セイジを入れ香りが出たら生クリームを加えて軽く沸騰させる。(沸騰させすぎると生クリームが分離する)
8. 茹で上がったニョッキを加えてソースと絡め、塩・こしょうを加え味を整える。
9. 器に盛り、パルメザンをふる。

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