

Gnocchi di patate salsa pomodorino

じゃがいものニョッキ・丘の上のポモドリーノソース



下処理) 塩漬けケッパーは塩抜きしておく (塩分きつめに)

【材料】(4~5人分)

(ニョッキ)

じゃがいも 500g

地粉 (中力粉) 150g~

(全卵 1個)

コンチェントラートデルマーレ(海塩) 適宜

(ソース)

丘の上のポモドリーノ 2/3瓶

オルチョサンニータ 大さじ1

塩漬けケッパー9/11mm 12粒~

にんにく 1片

野生のオレガノ 少々

【つくり方】

- 1) じゃがいもは蒸す (皮のままそのまま小さくカットしてよい)
ゆでる場合は一個皮付き、カットは二分の一までにし、ひたひたの水の1%の塩を加えてゆでる
- 2) 竹串がすっと通るまでになったらザルに取り、四方八方から水分を抜く
(一個そのままのものは箸でざっくり半分にほぐし中から蒸気を抜く)
- 3) 粗熱がとれ蒸気が出きったら皮むき、じゃがいもをボールに入れて粉を徐々に加えて耳たぶの硬さになるように粉の量を調整する (地粉は全部一気に入れないこと)
卵を入れた場合は粉の量を少し減らすことも出来る・手にくっつかないようになればニョッキ生地完成
- 4) 乾いた台・又はまな板に打ち粉をふり、棒状にニョッキを伸ばし1.5cm幅に包丁やナイフでカットする
フォークの背でニョッキの片面に模様をつける (ソースがよくからむよう)
- 5) 盆などに地粉をまぶし、できたニョッキがお盆にくっつかないようにする。また上下重ならないように置く
- 6) 沸騰した湯に入れて浮いてきたら1分ほど待ち、ザルに上げる

(ソース)

- 1) 丘の上のポモドリーノを鍋に入れて、果肉部分を木べらでざっくりとつぶす
- 2) オルチョサンニータ、ニンニクのスライス、塩漬けケッパーのみじんぎりを入れ火をつける
- 3) 木べらでかき混ぜながらオイル分を5~6分で乳化させる
- 4) 塩加減をみて足りなければ塩を足して丁度よく調整する。最後に野生のオレガノをあしらう
- 5) ゆでてザルにあげたニョッキをソースの中に投入し、強火でさっとソースをからめて皿に盛りつける

※ソースは基本的にパスタソースなら何でも合う。またシンプルに熱々の溶かしバターにセージを入れたものからめるだけでもおいしい