



# Gnocchi di patate

じゃがいものニョッキ



【材料】(3~4人前)

(ニョッキ)

じゃがいも	(正味 300g)	3 個
小麦粉 (ジェンティルロソリエート)		50g
	じゃがいもの正味の 25%	
卵		大きじ 1
または卵黄		1 個
※コンチェントラートデルマーレ		少々

(ソース)

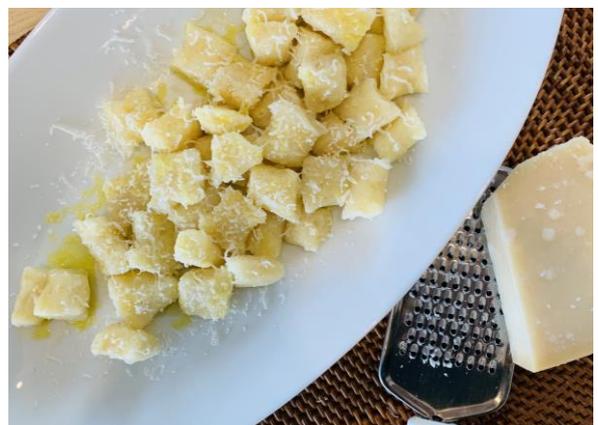
※アサクラ EVO  
パルミジャーノレッジャーノチーズ

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.88 ライブクッキングより

## 【作り方】

- 1) じゃがいもはよく洗って皮付きのまま大きい場合は半分にカットし蒸し器で蒸す
- 2) 竹串がすっと充分過ぎるぐらいに柔らかくなったら取り出し皮をむく
- 3) 熱い内にまな板や清潔な調理台にじゃがいもを載せスケッパーで切るように粉々にする  
またはムーランやポテトマッシャーでピューレ状にする
- 4) ピュレになったら少しそのままにして粗熱を冷やす
- 5) じゃがいもを広げ粉の半量を全体にふりじゃがいもに混ぜ込み、  
混ぜたら残りの粉を少し残して加え、卵液(卵黄)を加え更に全体に混ぜる
- 5) まとまってきたら手で混ぜ合わせる
- 6) 一まとまりになったら清潔な台に生地を移し残りの粉を打ち粉し、生地を4等分し、  
1個をひも状にする
- 7) ひも状になったらスケッパーで1.5cm  
(お好みの太さと長さ) ずつにカットする
- 8) そのまま10~20分おいて表面を乾かす
- 9) 沸騰した湯に1.5%準備したらコンチェントを  
0.5% (7.5g) 入れニョッキを茹でる
- 10) 浮いてきて30秒ほどゆでればOK  
(火が強いと溶けるので注意)
- 11) ざるでニョッキをすくい、  
別のざるに入れてよく水を切る
- 12) 皿に盛り、EVOをかけ、パルミジャーノを  
ふって出来上がり



※卵はじゃがいも 500g まではこの量でカバーできます