



# 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) | 2 個   |
| 小麦粉 (ジェンティルロツソ) | 75g   |
| ／じゃがいもの正味の 25%  |       |
| 卵               | 大さじ 2 |
| または卵黄           | 1 個   |
| ※お塩 (コンチェント)    | 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 ライブクッキング vol.223 (ダイジェスト)  
vol.88 (フルレクチャー)

### 【つくり方】

- 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 1.5 cm  
(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