

ほうれん草のニョッキ トマトとモッツアレッタ・チーズ和え

<材料> (4人分)

* ほうれん草のニョッキ

- じゃがいも・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 300g
- ゆでたほうれん草(水気を絞って)・・・・ 60g
- 小麦粉(強力粉)・・・・・・・・・・・・・・ 75g
- 卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30g
- パルメザン・チーズ・・・・・・・・・・・・ 15g
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少量



強力粉(打ち粉用)・・・・・・・・・・・・・・ 適量

* ソース

- フルーツ・トマト・・・・・・・・・・・・・・ 6個
- にんにく・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1片
- エクストラバージン・オリーブ油・・・・ 60ml
- バジリコ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6枚
- モッツアレッタ・チーズ・・・・・・・・・・・・ 120g
- パルメザン・チーズ・・・・・・・・・・・・ 30g

塩、こしょう

<プロセス>

ほうれん草は葉だけを塩ゆでし、冷水に取り、水気をしっかり絞ってみじん切りにする。
ニョッキの生地を作る。2cm角程度の大きさに切り揃えたじゃがいもを水から火が通るまでゆでる。じゃがいもがゆで上がれば水気を切って鍋に戻し、乾煎りする。



ポテト・マッシャーか裏漉しでつぶし、塩、溶きほぐした卵とほうれん草を混ぜ合わせたもの、強力粉を加えて混ぜ合わせる。パルメザン・チーズを加え、滑らかな状態になるまで練る。



Act OnTV

生地の一部を取って、試しにゆでる。(崩れそうであれば、小麦粉を追加して練る)
打ち粉をしながら直径約1.5cmの棒状にのばし、打ち粉をして約2cm長さに切る。
切り口をフォークの溝に当て、押し付けながら転がして模様をつける。



フライパンにエクストラバージン・オリーブ油、叩きつぶしたにんにくを入れて弱火で熱し、油ににんにくの香りに移し、にんにくを取り出す。皮を湯むきして、くし形に切ったトマトを加え、形が崩れないように炒め、塩、こしょうで調味する。

鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩(1リットルの熱湯に対して10gの割合)を加えて溶かし、ニョッキをゆでる。

ニョッキがゆで上がったらソースと和え、火を止めて角切りにしたモッツァレラ・チーズを加える。仕上げに粗く切ったバジリコ、パルメザン・チーズを加えて混ぜ、器に盛る。

