



ニヨッキときのこのクリームソース～トリュフソースを添えて～

北イタリアの贅沢な味わい。ニヨッキの形のパスタにきのことトリュフの香りで 北イタリア、特にピエモンテ州の伝統料理ニヨッキに、秋の味覚のきのことトリュフを合わせました。トリュフソースと生クリームが絡み合う、心まであたたまる逸品です。

使用商品

- #45 ニヨッキ
 - トリュフ・ソース
-
- ニヨッキ 160g
 - ニンニク(みじん切り)1片
 - 玉ねぎ(みじん切り) 1/4個
 - しめじ 1/2パック(約50g)
 - マイタケ 1/2パック(約50g)
 - 生クリーム 150ml
 - 白ワイン 大さじ2
 - 粉チーズ 大さじ2
 - 塩、黒こしょう 各適量
 - 黒トリュフソース 小さじ2～3

材
料

-
- (1) 水に対して1%の塩を加えたお湯で、ニヨッキを表示時間通りにゆでる。
 - (2) きのこ類はそれぞれ食べやすい大きさにし、フライパンで乾煎りして一旦取り出す。そのフライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、弱火で香りを出す。
 - (3) 玉ねぎを加えて透明になるまで炒める。きのこを入れ、中火で軽く焼き色がつくまで炒める。白ワインを加え、アルコールを飛ばす。
 - (4) 生クリームを注ぎ、弱火で3~4分ほど煮詰めてとろみを出す。粉チーズを加え、塩・こしょうで味を調える。
 - (5) ゆで上がったニヨッキを加え、ソースとよく絡める。必要であればゆで汁（大さじ1~2）を加えて乳化させる。仕上げに器に盛りつけ、上から黒トリュフソースを小さじ2~3ほど添える。最後に黒こしょうをひとつり、粉チーズを散らす。

手
順