



## ニョ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。ニョッキの形の Pasta にきのこトリュフの香りで 北イタリア、特にピエモンテ州の伝統料理ニョッキに、秋の味覚のきのこ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 ニョッキ
- トリュフ・ソース

- ニョッキ 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

- 材** • 塩、黒こしょう 各適量

- 料** • 黒トリュフソース 小さじ2～3

---

手  
順

- ① 水に対して1%の塩を加えたお湯で、ニョッキを表示時間通りにゆでる。
- (2) きのこと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) ゆで上がったニョッキを加え、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ふり、粉チーズを散らす。