



ニヨッキとジャガイモ

雲のような形が可愛いニヨッキ カンパニア州には、ナポリ風ニヨッキとジャガイモとして知られる独自の特別なレシピがあります。パスタとジャガイモは両方ともでんぶんが豊富で、実際にはビロードのようなクリームを形成し、料理のいくつかの要素を美しく結び付けます…その時点で、オリーブオイルを少し加えるだけで完成です。

使用商品

- #45 ニヨッキ
- エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ノチェッラーラ

(2人分)

- ニヨッキ.... 120g
- じゃがいも(2cm角にカット).... 2個
- タイム.... 適量
- ローズマリー(みじん切り).... 適量
- エシャロット(みじん切り).... 適量

**材
料**

- オリーブオイル.... 適量
- 塩、黒こしょう.... 適量

(1) ジャガイモの皮をむいて2cm角にカットする。

(2) 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。

(3) フライパンにオリーブオイル、エシャロット、ローズマリーに(1)を加える。②の時のゆで汁を加えてジャガイモが柔らかくなるまで20分煮る。

**手
順**

(4) (3)に塩こしょうを加え(2)のパスタを加えてよく混ぜる。

(5) 仕上げにオリーブオイルとタイムの葉をのせて出来上がり。