



## ニョッキとジャガイモ

雲のような形が可愛いニョッキ カンパニア州には、ナポリ風ニョ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ぷんが豊富で、実際にはピ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 ニョッキ
- 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)

- ニョッキ.... 120g
- ジャがいも(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
- オリーブオイル.... 適量
- 塩、黒こしょう.... 適量

材  
料

- (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、ニョ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。