

# ニョッキ

じゃがいもは皮をむき、4等分して水につけておく。

aのバジルとイタリアンパセリは細かく刻んで粉チーズと混ぜ合わせておく。

鍋にじゃがいもと塩とひたひたの水を入れて火にかけ、やわらかくなるまでゆでて粉ふきいもにし、熱いうちにマッシャーでつぶしておく。

大きめのボウルに米粉を入れ、冷ました を加えて混ぜ合わせる。

さらに卵を加えて手で力を入れながらよくこねる。生地がなめらかにまとまったら、指の太さくらいにのばし、スケッパーやへらなどで約2cmに切っていく。

フォークの背で筋を付けて、打ち粉をふったバットに入れる。

たっぷりのお湯で をゆで、浮いてきたらバットに取り、くっつかないようにかるくオリーブ油をかけておく。

粗熱が取れたら器に盛り付け、aをかける。

\*じゃがいもによって水分が違うのでやわらかさに応じて米粉で調整するとよいでしょう。また、ゆでずにおいておくとやわらかくなってしまいますので、できるだけ早くゆでましょう。

\*冷たいニョッキを食べたい場合は、ゆでたあと冷水にとり、水けを切ってから盛りつけます。



## <材 料> (4人分)

米粉	100 g
じゃがいも	200 g
卵	1個
打ち粉用米粉	適量
オリーブ油	適量

a	粉チーズ	大さじ1
	バジル	適量
	イタリアンパセリ	適量

