

「みやこ」の ニョッキクリームソース

カボチャのレンビ



イタリアのマンマの料理、ニョッキを
旬のカボチャで。

材料 (4人分)

〈ニョッキ〉	〈クリームソース〉
カボチャ「みやこ」・300g	生ハム……………60g
強力粉……………150g	牛乳……………120cc
塩……………小さじ 1/3	生クリーム(乳脂肪分35%)
オリーブオイル……少々	……………200cc
	セージ……………2 枝

下ごしらえ

カボチャはタネとワタを取り、ラップで包む。電子レンジ (600W) で 2 分間加熱し、扱いやすい大きさに切り分けて皮をむく。耐熱皿に並べてラップをかけ、竹串がスーと刺さるまで、さらに 2 ～ 3 分間加熱し、熱いうちに裏ごししておく。

作り方

- ① 〈ニョッキ〉
ボウルに裏ごししたカボチャと強力粉、塩を加えてよく混ぜ、手でこねるようにまとめる。
- ② 生地を 4 等分にする。1 つのかたまりを、粉 (強力粉・分量外) を打ったまな板などの上で約 20cm の棒状にして 8 等分に切り分ける。ひとつずつフォークの背で軽く押して模様をつける。残りも同じように作る。
- ③ 鍋に湯を沸かし、オリーブオイルを少々入れる。ニョッキを入れてゆでる。浮いてきたら取り出し、しておく。
- ④ 〈クリームソースと仕上げ〉
フライパンに牛乳と生クリーム、生ハムを入れて軽く沸かす。
- ⑤ (4) にセージとニョッキを加え、味が絡むように再度沸かして軽く煮詰める。味を見て足りないようならば塩を少々足す。
- ⑥ 器に盛り付け、セージを飾る。