

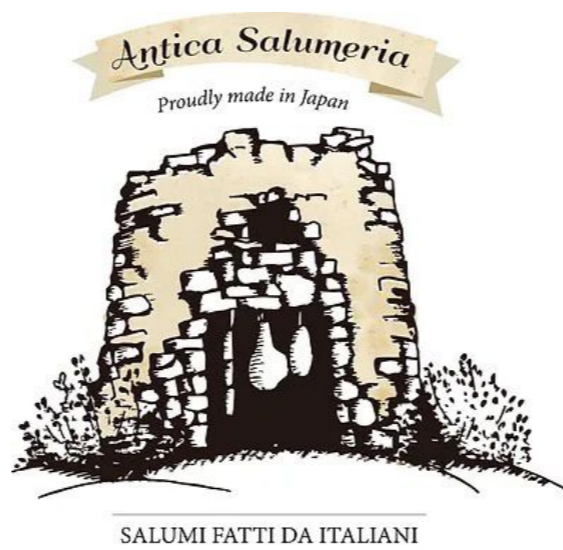
Elio's Recipes

by Chef Anita Orsara



Gnocchi di patate con Nduja e ricotta

ンドウイヤとリコッタチーズのポテトニョッキ



ニョッキの材料：
じゃがいも 1kg
小麦粉 200g
塩 一つまみ

ソースの材料：
トマトピューレ 750 ml
トロペアの赤玉ねぎ 1個
オリーブオイル 適量
ンドウイヤ 20g
フレッシュリコッタチーズ 50g
塩 適量
フレッシュバジル

作り方 ソース

1

テフロン加工のフライパンにオリーブオイル、細かく刻んだ赤玉ねぎを入れ、弱火でしんなりとするくらいまで炒め、ンドゥイヤ（お好みの量）を加えます。



2

しんなりとした玉ねぎにンドゥイヤを溶かすようにゆっくりと火を入れていきます。ンドゥイヤを焦がさないように気をつけて下さい。



3

その後、トマトピューレ、フレッシュバジルを入れ、火力を中火にし煮立たせ、リコッタチーズ（お好みの量）を加えます。



4

弱火にし、リコッタチーズをフォークなどで潰し、ソースに馴染ませ、塩で味をととのえます。ンドゥイヤの旨みと辛さ、リコッタチーズの甘みを感じれば完成です。



作り方 ニヨッキ

1

よく洗ったじゃがいもを皮付きのまま、深い鍋に入れ、たっぷりの冷たい水を注ぎ、火にかけます。沸騰しましたら30～40分じゃがいもをボイルしてください。（ボイル時間はじゃがいもの大きさによって異なりますので、竹串などを刺してスッと通れば大丈夫です）じゃがいもを取り出して、熱いうちに皮を剥きます。

2

ボールの中でじゃがいもを潰していきます。（マッシャーなどがあればそれを使用しても大丈夫です。）大きな板、または調理台に分量の小麦粉を注ぎ、潰したじゃがいも、塩を入れ手でこねます。



3

生地を4～6等分に分けます。分量外の小麦粉を軽く敷き（板にくっつかなくするため）手のひらや指先を使い2～3cmくらいの棒状に伸ばしていきます。



4

最後に棒状に伸ばした生地を約2cm幅にカットしていきます。ニヨッキボードなどを使用し、親指で少し圧力をかけ成形し、ニヨッキの伝統的な形に仕上げます。



