

もちりニョッキ

いろいろなソースでアレンジできます



材料・分量 (4人分)

- 米粉ミックス (グルテン入り米粉) 150g
- ジャガイモ 300g
- 卵 1個
- 打ち粉 (米粉) 適量
- オリーブオイル 適量
- お好みのパスタソース 4人分

作り方

1. ジャガイモは皮をむき、小さめに切って電子レンジで加熱し、火が通って柔らかくなったら、熱いうちによくつぶす。
2. ボウルに米粉と冷ました1のジャガイモを入れ、手でこすり合わせるようにしてよく混ぜ、しっかりなじませる。
3. 2に溶いた卵を入れ、力を入れてよくこねる。
4. 材料がよくなじみ、生地がなめらかになってきたら、直径2cmの棒状に伸ばし、長さ2cmに包丁で切り分け、それぞれにフォークで溝型をつける。
5. 大き目の鍋にたっぷり湯を沸かして4をゆで、浮き上がってきたらザルにとって、くっついてしまわないようにオリーブオイルを軽くまぶす。
6. 熱いうちに皿に盛りわけ、お好みのパスタソースとあえる。