

Recipe
05

豆腐のニョッキ



材料〈4人分〉

絹ごし豆腐.....800g
黒コショウ.....少々
オリーブオイル.....適量

(a)

卵 (Mサイズ).....2個
粉チーズ.....100g
薄力粉.....300g
塩.....少々

(b)

有塩バター.....40g
水.....40g
塩.....少々

つくり方

- 1 豆腐に豆腐と同じくらいの重さの重しを載せ、冷蔵庫にひと晩おいて水分を抜く。25~30%の水分が抜ければOK。
- 2 1の豆腐をボウルに入れ、(a)の材料をすべて加える。生地をまとまりが出るまで練っておく。
- 3 まな板に打ち粉(分量外)をして2を載せる。細めの棒状に伸ばして端から2cm幅に切る。小さく切り分けた生地一つひとつにフォークの先を押しつけながら筋をつけ、最後にクルンと丸めて形を整えておく。
- 4 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら3を加える。ニョッキが浮いてきたらザルに取り出す。氷水に入れて冷やし、水けをきってからオリーブオイルを全体に絡ませておく。
- 5 鍋に(b)のバターを入れて火にかけ、溶けたら水を加え混ぜる。塩で味を調え、ソースにする。
- 6 鍋にお湯を沸かし、4のニョッキを加えて軽く茹でる。ザルに取り出してから5に加え、ソースを絡ませる。皿に盛り、黒コショウを振ってオリーブオイルを回しかける。



ブオーノピアット
〜パンとお惣菜の店
巴 真規シェフ

本格イタリアンが楽しめる「ワインバル ビスコット」の系列で、パンや料理、ケーキまで並ぶ、テイクアウト専門店です。日常の食卓から特別な日の食事まで、さまざまなシーンに使えます。



Instagram