

ニョッキの ゴルゴンゾーラソース



おすすめワイン

ヴィラ・モリーノ・ヴァルポリチェッタ リパッソ

VILLA MOLINO VALPOLICELLA

イタリア 750ml

リパッソ(アマローネを絞ったブドウに漬けて再発酵させる)製法で作ったワイン。熟したブラックチェリーやドライフルーツの非常にフルーティな香り。良い構造を持ち、ピロードのような舌触り、長いドライフルーツのフィニッシュ。



AEONLIQUOR

マリアージュ

Recipe



材料(3~4人分)

ニョッキ(市販)★	1パック
そら豆	12粒
アスパラガス	3本
えんどう豆(正味)	50g
塩★	少々
こしょう★	少々

〈ゴルゴンゾーラソース〉

ゴルゴンゾーラ・ピカンテ★	60g
ピカンテがない場合は、ゴルゴンゾーラのみで。	
生クリーム	200cc
バター	10g
塩★	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①ゴルゴンゾーラとピカンテは、溶けやすいように小さく切る。
※ピカンテがない場合は、ゴルゴンゾーラのみで。
- ②アスパラガスは、ボトム部分の皮をむき、3cmの長さの斜め切りにする。
- ③空豆、アスパラガス、えんどう豆は、固めにゆでて水気をきる。
- ④ニョッキは、袋に表記してある時間ゆでる。
- ⑤フライパンにバターを熱し、生クリームを加えて温め、①を加えて中火で混ぜながらとろみがつくまで加熱し、塩で味をととのえる。
- ⑥⑤に④を加え、火を止めて混ぜ合わせ、皿に盛る。
- ⑦③を盛り付けてこしょうをふる。