

北海道産雪の下人参と北あかりの2色のニョッキと空豆 ゴルゴンゾーラソース

Gnocchi di Patate e Carote con Fave Fresche al Salsa Gorgonzola



Ingredienti

<人参のピューレ>(※仕上がり約450g分)

- ・ 雪の下人参(皮をむき5mm厚さの半月型に) … 600g
- ・ 新玉ねぎ(繊維に沿って3mm厚さにスライス) … 200g
- ・ オリーブオイル … 30cc
- ・ 塩 … 4.8g(人参の重量の0.8%)

<ニョッキベース>

- ・ 北あかり … 600g
- ※茹でた後マッシュポテトにし、450g分を使用
- ・ 水 … 3L
 - ・ 塩 … 15g
 - ・ 無塩バター … 45g

<じゃが芋のニョッキ>(※約80個分)

- ・ ニョッキベース … 300g
- ・ 塩 … 1g
- ・ 薄力粉 … 100g
- ・ コーンスターチ … 40g
- ・ パルミジャーノチーズ … 30g
- ・ ナツメグパウダー … ひとつまみ

<人参のニョッキ>(約60個分)

- ・ ニョッキベース … 150g
- ・ 人参のピューレ … 100g
- ・ 薄力粉 … 100g
- ・ コーンスターチ … 25g
- ・ パルミジャーノチーズ … 15g

<ゴルゴンゾーラソース>(※約10皿(ニョッキ120個)分)

- ・ 生クリーム(35%) … 100g
 - ・ 牛乳 … 250g
 - ・ パルミジャーノパウダー … 100g
 - ・ 塩 … 1g
-
- ・ ゴルゴンゾーラ・ピカンテ(1cm角にカット) … 60g
 - ・ 無塩バター … 10g
 - ・ 黒こしょう … 適量
 - ・ セージ … 1枝
 - ・ 空豆 … 10本分

人参のピューレを作る

1. ステンレス、又はアルミ製の浅めの鍋を用意する。(※鍋の大きさは、分量のスライスした人参を広げられたときに鍋底で軽く重なる程度のサイズが好ましい。)
2. 鍋を火にかけて熱し、オリーブオイルを加える。オイルが温まったらスライスした玉ねぎを加え、弱火～中火の火加減で色づかないように混ぜながら5～6分程炒める。
3. 玉ねぎの甘い香りがして水っぽさがなくなったら、カットしておいた人参を加える。火を中火にして分量の塩を振りかけ、1分間程全体をなじませるように炒める。
4. 火を極弱火におとして鍋に蓋をし、そのまま20～30分間蒸し焼きにする。5分おきに蓋をあけて中の状態を確認し、ヘラで混ぜて焦げ付かないように気を付ける。人参を指でつまんでみて、ホックリと潰せるような柔らかさになればOK。この時点でまだ水分が残っているようであれば、蓋を開けた状態でそのまま火にかけて、水分を飛ばす。
5. 人参と玉ねぎがまだ熱いうちに、裏ごし器をつかってピューレ状にする。十分に冷ましてから保存容器に入れて保存する。冷蔵庫で約5日間保存可能。

ニョッキベースを作る

6. ジャガ芋は皮つきのまま、半分の大きさにカットする。流水で洗い、3Lの水と一緒に大きめの鍋に入れる。塩15gをいれて火にかけ、中火で約30分間茹でる。
7. たまに箸で混ぜながら全体に均一に火を入れ、串がスツと通る状態になったらザルにあげて水気を切る。そのまま3分ほど置いて、余熱で水分を飛ばす。
8. 大きめのボウルにジャガ芋をいれ、ポテトマッシャーでマッシュする。(450g分を使用)
9. ジャガ芋が人肌程度(36℃くらい)に冷めたら、1cm角にカットしたバター45gを全体に散らし、カードをつかって切るように混ぜ込む。バターが全体に均一に混ざったら、150gと300gに分けてそれぞれ別のボウルに移しておく。

ジャガ芋のニョッキ

10. ジャガ芋ニョッキ用のマッシュポテト(300g)に塩1g・こしょう・ナツメグを合わせ、パルミジャーノチーズを加えて混ぜ合わせる。小麦粉・コーンスターチを加え、カードで切るように混ぜ合わせる。仕上がりの口当たりが悪くなるので、絶対に練らないようにすること。
11. 生地を台の上に移す。ボロボロした状態の生地の半分を、残りの半分の生地の上のせて上から手で押さえつける。もう一度生地を半量に分けて重ね合わせて上から押さえる。これを繰り返し、全体が均一にひと塊になるようにする。
12. 生地全体がまとまったら、ぬれ布巾をかぶせて10分ほど寝かせる。

人参のニョッキ

13. 人参ニョッキ用のマッシュポテト(150g)に、人参のピューレ100gを加え、全体が均一になるようカードで切るように混ぜ合わせる。
14. パルミジャーノチーズを混ぜ合わせ、小麦粉・コーンスターチを加えてカードで切るように混ぜ合わせた後、生地を台の上に取り出す。ジャガ芋のニョッキと同様に「生地を重ねて押す」を繰り返し、全体がひと塊になったら濡れ布巾をかぶせて休ませる。

ニョッキの成形(じゃが芋のニョッキ・人参のニョッキ、それぞれ同様に行う)

15. 休ませておいた生地を4等分に分ける。打ち粉をした台の上に生地をおき、両手の掌をつかって転がすようにしながら、直径2cm・長さ30cmほどの棒状に伸ばす。
16. 伸ばした生地を、カードで2cm幅にカットする。カットした生地を1つずつ、ニョッキボードの上に親指で転がしながら筋模様をつけて成形する。
17. 成形したものから打ち粉をしたパットの上ののせ、冷凍庫へ入れる。ニョッキが凍って固まったら保存袋に移して冷凍保存する。1か月ほど保存可能。

チーズソースを作る

18. 分量の生クリーム・牛乳・パルミジャーノパウダー・塩を混ぜ合わせて鍋にいれ、火にかける。チーズが溶けたら火からおろし、シノワで漉す。

仕上げ(じゃが芋・人参それぞれ10個、計20個のニョッキを使用)

19. 空豆は房から取り出し、塩分濃度1.2%のお湯で1分半茹でてザルにあけて水気を切り(水にはさらさない)、薄皮をむいておく。
20. フライパンにバター5gをいれて火にかけ、バターが色づいたらセージをちぎって加える。ハーブの香りが立ってきたら水40ccを加える。
21. 塩分濃度1.2%のお湯5Lを沸騰させ、冷凍のままニョッキを加えて50秒間茹でる。ザルにあけて水気を切り、火にかけたセージバターのフライパンにいれてソースと和える。最後に空豆を加え、お皿に盛り付ける。
22. ゴルゴンゾーラソース用の生クリーム・牛乳・パルミジャーノパウダー・塩を合わせてソース用の小さなフライパンにいれ、火にかける。チーズが溶けたら火からおろし、シノワで漉す。
23. ⑳のチーズソース65g分をソース用のフライパンに戻し再び火にかける。ソースが沸いたら1cm角にカットしたゴルゴンゾーラ12gを加えて火からおろし、ゴルゴンゾーラが完全に溶けない程度に予熱で溶かす。
24. 盛り付けたニョッキの上にゴルゴンゾーラソースをかける。黒こしょうを挽き、オリーブオイルを少量かけて仕上げる。