

◎リコッタチーズとホウレンソウのニョッキ

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

リコッタチーズ	150g
ホウレンソウ	100g
小麦粉	70g
卵黄	1個
パルメジャーノチーズ	20g
ナツメグ	少々
塩・胡椒	少々
バター	60g
セージ	4枝



ばん くみこ先生のコメント☆

フレッシュなリコッタチーズを使った、美味しいニョッキ。今回は基本のセージの香りのついたバターソースです。トマトソースにも合いますよ！ポイントはホウレンソウの水気をしっかりとることで。スプーンで丸めた不格好なニョッキも家庭的でおいしそうですよ。今回はぜひリコッタチーズの作り方もマスターしてください。

- 1 ホウレンソウを柔らかめに茹で、固く絞り水気をしっかりと取りみじん切りにする。
- 2 ボウルにリコッタチーズ・ホウレンソウ・小麦粉・卵黄・パルメジャーノ・塩・胡椒を入れて混ぜる。（生地が柔らかすぎたら、小麦粉で調整する。）
- 3 沸騰したお湯に塩を入れ、スプーンなどで丸めながらニョッキを入れていく。浮き上がってきたらあげておく。
- 4 フライパンをあたため、バターをとかしてセージを加え、セージの香りがたってきたらニョッキを加えて軽くまぜあわせて皿に盛り付ける。

ここがポイント！<リコッタチーズの作り方>

材料 牛乳500cc 米酢40cc （リコッタチーズ100gできる分量）

- 1.牛乳を火にかけて、80-90℃まで温度を上げる。
 - 2.火を弱めてお酢を入れて、やさしくかき回して火を止める。（沸騰させてはいけない）
 - 3.牛乳が分離してきて、40℃くらいまで下がったら、クッキングペーパーを敷いたざるにあけて水分を切る。
- ※作るポイントは酢を入れるタイミングのときに牛乳が80-90℃かどうかということです。ぜひご家庭でフレッシュチーズをつくってみてください！



2.牛乳分離状態



3.リコッタチーズざるを