

# イタリア家庭料理教室

平成23年2月26日(土) 講師: マリアンナ・マッシミッラさん

§ § § レ シ ピ § § §

## ラグーソースのニョッキ (4~5人分)



### 【材料】

#### ☆ニョッキ

○小麦粉	300g
○じゃがいも	1kg
○卵	1個
○塩	適量

#### ☆ミートソース

○にんじん	1本
○セロリ	1本
○玉ねぎ	1個
○合い挽き肉(豚・牛)	300g
○ベーコン	100g
○赤ワイン	1カップ(200ml)
○トマトピューレ	1カップ(200ml)
○牛乳	1カップ(200ml)
○オリーブオイル	大さじ3杯
○塩・こしょう	適量

### ☆ ニョッキ

- 1 じゃがいもを30~40分お湯でゆでる。
- 2 ゆでたら、皮をむき、つぶす。
- 3 小麦粉を用意し、つぶしたじゃがいもを混ぜる。
- 4 真ん中に穴をつくり、卵を入れて混ぜる。
- 5 なめらかになるまでこねたら、細長くして、2cmの大きさに切る。
- 6 15分置いておき、ゆでる。
- 7 ニョッキが浮いてきたら取り出してOK。



### ☆ ミートソース

- 1 野菜を切る。(にんじん、セロリ、玉ねぎ)
- 2 大きい鍋で、野菜をオリーブオイルで炒める。(中火)
- 3 ひき肉、ベーコンを入れて10分くらい炒める。
- 4 赤ワイン1カップを入れる。
- 5 トマトピューレ1カップを入れる。
- 6 塩・こしょうで味を調える。
- 7 ふたをして、弱火で30~40分。最後に牛乳1カップを入れて10分で完成。

# マスカルポーネクリーム のデザート (4~5人分)

## 【 材 料 】

○マスカルポーネ	250g
○卵	4個
○砂糖	100g
○ビスケット	適量
○ココアパウダー	適量



- 1 卵の黄身と白身を分ける。
- 2 黄身と砂糖をスプーンで混ぜる。
- 3 白身をミキサーでふわふわになるまで混ぜる。
- 4 2と3を混ぜて、マスカルポーネを混ぜる。
- 5 カップの底にビスケットを入れ、4を入れてココアパウダーをふりかける。
- 6 冷蔵庫に30分以上入れておく。完成！

