

米粉のニョッキ ゴルゴンゾーラチーズのソース （レシピ考案：今井 寿）

材料（2人分）

米粉	80g
豆腐	100g
粉チーズ	20g
塩	2g
オリーブオイル	15 cc
ゴルゴンゾーラチーズ（ピカンテ）	80g
生クリーム（動物性）	50 cc
無塩バター	10g
松の実（炒ったもの）	少々
りんご（細切り）	少々
粉チーズ	適量
セルフィーユ	適量

作り方

- ① 米粉、豆腐、粉チーズ、塩、オリーブオイルをよく合わせる。
米粉はグルテンを含まないため、フードプロセッサーを使用して混ぜてもよい。
- ② 生地がまとまったら直径2 cmの棒状にのばし2 cmくらいにカットする。
ソースが絡みやすいよう、切り口側を指で押さえへこみをつける。
- ③ ゴルゴンゾーラチーズと生クリームを合わせて弱火にかけ、ソースを作る。
- ④ 熱湯に1%の塩（分量外）を入れ、②を茹でる。
- ⑤ 湯切りをした④を③に加えてよく絡め、火からおろし無塩バターを溶かし込む。
- ⑥ 皿に盛り、松の実とりんごを乗せる。仕上げに粉チーズを振りかけセルフィーユを飾る。