

プロヴォラチーズとソーセージのピリ辛サルデーニャ風ニョッキオープン焼き



調理時間: 80 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人分)

● 原材料

- パッサータディポモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 700g 500g
- ニンニク ひとかけ
- フェンネル 小匙 1
- オリーブオイル 大さじ 3 または 4
- プロヴォラチーズ 150g
- 塩 適量
- 生ソーセージ 250g
- 生の赤唐辛子 ひとつ
- 白玉ねぎ 半分
- 粉のペコリーノチーズ 70g
- 胡椒 適量
- 赤ワイン カップ 1
- サルデーニャ風ニョッキ 350g

このレシピに使用された材料:



下準備

大きめのフライパンにオリーブオイルとみじん切りにした赤唐辛子とニンニクを入れて薫りが出るように弱火で火を入れます。そこへ薄切りにした白玉ねぎを加え良く火を通します。フィノッキオの種を加え、1分間薫りを出します。生ソーセージの皮を切り、中身を取り出してフライパンへ加えます。色が変わるまで火を入れます。そこへ赤ワインを加え強火でアルコールをとばし、トマトピューレ、塩胡椒、お玉一杯分の水を加えて沸騰するまで強火にし、そのあと蓋をして約30分弱火で煮込みます。

ニョッキをアルデンテで塩が入った沸騰した鍋で茹でます。大きめのボールにニョッキを入れ、サキに作ったトマトソース、半分の量の粉ペコリーノチーズ、半量のサイコロ状に切ったプロヴォラチーズを加えて良く混ぜ合わせ、バターを塗った耐熱容器に入れ、表面に残りのペコリーノチーズとプロヴォラチーズをのせて200度に余熱しておいたオーブンで約20分焼き上げます。お皿に取り分けて出来上がり。