

## レモンとトマトのニョッキ



調理時間: 20 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 350g 300 G
- エキストラバージンオリーブオイル 適量
- 国産レモン 一つ
- 塩 適量
- 胡椒 適量
- ジャガイモのニョッキ 600 G
- 赤玉ねぎ 半分½

このレシピに使用された材料：



## 下準備

1. フライパンにみじん切りにした赤玉ねぎをエキストラバージンオリーブオイルで良く炒め、トマトピューレのを加えて約15分火を入れる。
2. 塩胡椒で味を調べ、冷ましておく。
3. そこへ表示時間通りに茹でておいたニョッキを加えて火にかけてよく和え、お皿に盛り付けてレモンの皮を削って出来上がり。
4. レモンの皮を削るときには苦くなるので白い部分まで削らないように注意する。