

パルミジャーノ・レッジャーノフレーク入りトマトソースのニョッキ



調理時間: 10 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 700 g
- フレッシュオレガノ
- ジャガイモのニョッキ 800 g
- パルミジャーノフレーク
- にんにく 1片

このレシピに使用された材料:



下準備

エキストラバージンオリーブオイルとニンニクを入れたフライパンに **パッサータ ディ ポモドーロ**を入れて強火で煮る。同時に塩を入れたお湯でジャガイモのニョッキを茹で、茹で上がったら準備しておいたトマトソースが入ったフライパンにニョッキを入れる。

お皿に盛って、パルミジャーノレッジャーノフレークとフレッシュオレガノを飾って出来上がり。