

身なりを整えて まずはルカ先生にご挨拶



本日のメニュー



パンナコッ

①冷却が必要なデザートからスタート!

材料⇒生クリーム・砂糖・ゼラチン

感想：食べやすくて美味しいデザートでした。食感も程よくプリ感もあって アプリコットソースとの



乳等を主要原料とする食品	4.0%
乳脂肪分	26.0%
糖質	26.0%
材料名	糖質油、砂糖、乳製品、トランス脂肪酸、乳化剤、大豆由来セルロース、メタリン酸Na、安定剤、カラメル色素
内容量	200ml
賞味期限	上部シール部に記載
保存方法	要冷蔵(3℃~10℃)
製造者	名古屋製菓株式会社 大府工場 愛知県大府市横根町坊主山1-118

生クリームを沸騰直前まで温める



火を止めゼラチンを入れそのまま溶かす



サラダ

②続いてサラダ 素材の組み合わせとドレッシングがポイントのサラダです。

材料⇒ベビーリーフ・ミニトマト・コーン・キュウリ・ドライバジル・塩・オレガノ・オリーブオイル
<ポイント→赤・緑・黄色・紫、甘さのあるコーンもプラス>

感想：さっぱり感とコーンの程よい甘さもあってこちらも美味しいサラダでした。オレガノが清涼感に効果的か?ごてごて感のない見習いたいシンプルで絶妙な



トマトソース

③本日のメイン料理の中で
まずはトマトソースづくりから。

材料⇒トマトソース・にんじん・ひき肉・バジル・玉ねぎ・セロリ・ソーセージ・ポークスペアーリップ・生ベーコン・白ワイン・エキストラバージンオリーブオイル・塩コショウ

感想：素晴らしく美味しいの一言。肉類の旨みと全体のバランスが絶妙。これだけで一品のメ



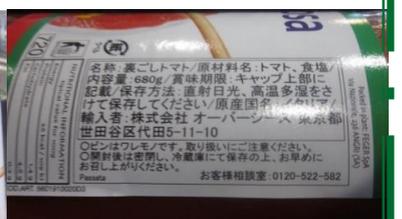
野菜をみじん切りにして
オリーブオイルで炒める



ひき肉とソーセージを加える



白ワインを加える



トマトピューレと水を加える



塩<イタリアのモティア インテグラール
CROSSO粗粒塩>を加える



2時間~24時間弱火で煮る



ニョッキ

④本日の最大の難しさのあるニョッキに挑戦。皆で悪戦苦闘しながら だんだん要領をつかんでの完成

材料⇒じゃが芋・薄力粉・卵・塩
感想：茹でたてをトマトソースに絡めてすぐに飲食。
ニョッキの醍醐味を味わえた瞬間。イタリアの家庭の味わいはこの茹でたてでないと味わえないと



じゃが芋を塩を入れて40分程度茹でる



熱いうちに皮をむき、芽をとる



薄力粉を山状にも盛り上げへこみを作り 中央にじゃが芋を線状にして熱いうちに絞る



中央に卵を入れ全体をしっかりと練ってまとめる



ナイフで輪切りにカットして棒状に伸ばし、1cm巾でカット後 転がすようにして成形

トレイに粉をふり 互いにくっつかないように粉を振りながらトレイに載せておく

調理

⑤ニョッキを茹でてトマトソースに絡める



鍋に塩を入れ沸騰させる



ニョッキを3分茹でる



ボールにトマトソースを分け入れ、茹でたてのニョッキを入れて絡める

