



SGAMBARO


スガンパロ

ポテトニョッキ

隠し味にブラックオリーブ
ペーストを少々加えたとさら
に美味しくなります。

作り方 / How to cook

- ① 沸騰したタップリの湯に塩を入れ、2～3分ゆでる。浮き上がってきたら湯を切る。
- ② ①をジェノベーゼペースト、エクストラバージンオリーブオイル、バルメザンチーズであえ、サンドライドマトも加える。塩・コショウで味を整える。

主材料 / Ingredients

バルメザンチーズ(粉)・・・大さじ1～2



「スガンパロ」
ポテトニョッキ
200g



「ギア」
ジェノベーゼ
ペースト
大さじ1.5



「ギア」
サンドライドマト
オイル漬け
(みじん切り)1枚



「ラ・エストレラ」
エクストラバージン
オリーブオイル



「ギア」
ブラックオリーブ
ペースト
(お好みで)

調味料 / Seasoning

塩・コショウ…適宜