

## Croccantino di patate

### じゃがいものクロッカントリーノ



【材料】(24cmのフライパン)

キタアカリなど黄色い

じゃがいもの品種 中4個

オルチョサンニータ

大きさ4~

自然海塩 少々

#### 【つくり方】

- 1) じゃがいもは皮をむき薄くスライス、それを更に千切りにする  
(切ったじゃがいもは水にさらしてはいけません)
- 2) フライパンにオルチョを注ぎ、切ったじゃがいもを広げ、上からフライ返しなどで圧力をかけ平らにし、できるだけ弱い火でフタをしてじっくり焼く  
※鉄製のフライパンの場合はフライパンをよく焼いてから食用油を注ぎ一旦捨て、分量のオルチョを注ぐ
- 3) 上部じゃがいもが透明になって底の部分にうっすら焦げ目がついたら、火を強くし、30秒ほど待ち、底部分をカリカリにしたらひっくり返す
- 4) フタをして同じように弱火で完全にじゃがいもに火を通す。
- 5) 底部分を見てうっすらと焼き色がついたら、火を強くし30秒ほど待ち、皿に盛りつけ上から自然海塩を振って出来上がり

※塩気は焼く前にじゃがいも全体に加えて混ぜてから焼いてもよい

※クロッカントリーノとは『カリカリ感』のイタリア語です。両面各ひっくり返す時に強火にし表面を焼き固めてカリカリ感をだすとおいしい