

Gato` di patate

じゃがいものマッシュグラタン



【材料】(4名分)

ジャガイモ	500 g
玉ねぎ	中 1 個
自然海塩	小さじ 1/2
卵	1 個
モルタデッラなどハム類	
スライス	3 枚
モッツアレッタチーズ	1 個
パルミジャーノレッジャーノ	
大さじ 4 杯以上	
オルチョサンニータ	大さじ 1
豆乳か牛乳	少々
パン粉	適宜

【つくり方】

- 1) じゃがいもは皮のまま茹る（その場合お湯の 1%の塩を入れる-塩分量外）
または蒸す。竹串がすっと柔らかく通るまで。
 - 2) 玉ねぎ縦半分を更に四等分し繊維に直角にスライスしフライパンに玉ねぎ、オルチョ、塩小さじ 1/2（分量外）を入れ火をつけじっくり炒めて甘みを出す→冷ましておく
 - 3) 茹で上がったじゃがいもは盆ザルにとり四方八方から蒸気を抜く
 - 4) 粗熱が取れたら皮をむいてマッシュする（じゃがいもを蒸した場合は塩少々を加える）
 - 5) 4) に割りほぐした卵を加え、玉ねぎを炒めたもの、スライスハムの角切り、モッツアレッタの角切り、パルミジャーノチーズを好みの量加えてよく混ぜる
ここであまり固い場合は、豆乳または牛乳など少々加えて硬さを調整する
 - 6) 耐熱皿にオルチョを満遍なく塗る（底と側面）
 - 7) 5) を耐熱皿に入れ、上からパン粉をふり 190℃に予熱したオーブン、またはガスコンロの魚焼きロースターに入れ上に焼き色をつけてできあがり
- ※マッシュポテトの中に入れるのはなんでもよい。上記の材料全部なくても OK、たまねぎのいためたものだけでもおいしい（チーズは溶けるタイプのものでよし、自由自在です）