



Porpetti con l'alloro

月桂樹のポルペッティニーニ



【材料】2~3人前

豚肉肩ロース(お好みのお肉)スライス	100g
たまねぎ	少々
にんにく	小 1/2 片
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ1/5
※塩漬けケッパー	5 粒
※野生のオレガノ	少々
水または白ワイン	大さじ2
※アサクラ EVO	少々
ローリエの葉	10~15 枚
※印はアサクラアイテム	

YouTube / アサクラ CHANNEL VOL. 109 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) ローリエと EVO 以外の材料を全てフードプロセッサーに入れる
※玉ねぎやスライス肉はざっくり切っておくと良い
- 2) 粗びき程度に挽ければ OK
- 3) 洗って乾かしたローリエの葉の上にひき肉をざっくりスプーンで載せる
- 4) 耐熱皿に並べ、ローリエが余っていたら上にも飾る
- 5) 上から EVO をかけて 200°C に予熱したオーブンに入れ 13~15 分加熱する

※肉はお好みの肉で OK, 鶏もも肉・胸・牛・合挽などでもよいまた、ひき肉を使ってもよい
その場合は玉ねぎやにんにくも包丁でみじん切りしフードプロセッサーでなく手でこねてもよい

※月桂樹が手に入らない場合は柑橘の葉でもよい