



## Galletta di patate

### じゃがいものガレット



#### 【材料】小フライパン1枚分

じゃがいも 小さめ2個  
※アサクラ EVO 多め  
※コンチェントラートデルマーレ小さじ1/3

黒コショウ

(※印はアサクラアイテム)

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL. 126 ライブクッキングより

#### 【作り方】

- 1) じゃがいもは皮をむき薄くスライスしてから細切りする
- 2) 切ったじゃがいもをボウルに入れコンチェントを少々入れてよく混ぜる
- 3) フライパンを温め EVO を多めに入れじゃがいもを手で広げ押し付けるようにし、厚さ1 cmほどにする (厚すぎると時間がかかる)

※くっつくタイプのフライパンは一度かんかん加熱し、薄くオイルを塗ってなじませてから

さらに分量の EVO を入れるとくっつかない

- 4) 蓋をして火を弱火で4～5分焼く
- 5) フライパンからガレットが離れて下に焼き色がついたらひっくり返す
- 6) 片面も蓋を少しずらして4分程焼く
- 7) 最後は蓋を外しスチームがこもらないように少し強火にしカリッとさせて焼き上げる
- 8) 皿に盛りお好みで黒コショウを添える