



Crostini con alicí

アンチョヴィバターのクロスチーニ
じゃがいものアンチョヴィ

【材 料】

●じゃがいもアンチョヴィ

じゃがいも（蒸し）	中 1 個
※オルチョ・アンチョヴィフィレ	適宜
イタリアンパセリ	少々
※アサクラ EVO（オルチョ使用）	大さじ 1 程度

●アンチョヴィバターのクロスチーニ

バケット（厚切りスライス）	適宜
※オルチョ・アンチョヴィフィレ	適宜
バター（薄切り）パンの数だけ	
にんにく	適宜

EVO=エキストラバージンオリーブオイルの略

※はアサクラアイテム



アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.153（ダイジェスト）
vol.21（フルレクチャー）

【つくり方】

（アンチョヴィバターのクロスチーニ）

- 1) バケットは厚切りし（1.5 cm以上）軽くトーストする
- 2) パンの上部のにんにくの切った断面をこすりつける
- 3) パンが冷めたらアンチョヴィフィレを載せる

（じゃがいもアンチョヴィ）

- 1) 蒸しじゃがいもの皮をむき、厚めにスライスする
- 2) 皿に盛り、じゃがいもの上にアンチョヴィ、パセリを散らす
- 3) 上から EVO オルチョをかける

※白ワインなどお酒のおつまみとして、バケット、蒸しじゃがいも、ゆでたまごと一緒にいただく

