



Patate e funghi al tegame

じゃがいものきのこソース



【材 料】2~3 人前

じゃがいも	中 2 個
水	400cc 見当
にんにく	1 片
しいたけ	2 枚
ベーコン (なくてもよい)	2 枚
※丘の上のポモドリーノ	果実だけ 5 粒
※塩漬けケッパー	5 粒
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ 1/3 程度
※アサクラ EVO	大さじ 2
水	少々
イタリアンパセリ (又は野生のオレガノ)	少々

※はアサクラアイテム

※コンチェントラートはアサクラお勧めのお塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.168

【つくり方】

- 1) じゃがいもは皮をむいて水にさらす
- 2) 食べやすくカットし鍋に入れ水をひたひた入れる (水の量を量る)
- 3) 火をつけ温まったら塩を水の 1 % 加えて竹串が通るまで煮る (15 分程度)
- 4) 竹串が通ったらざるに広げて蒸気を抜く
- 5) にんにくはスライス、しいたけもスライス、塩漬けケッパーは塩のまま粗みじん切りし
ベーコンは 5 mm 幅にカット、イタリアンパセリはみじん切りにする
- 6) 浅鍋ににんにく、塩漬けケッパー、ベーコンを入れ EVO を入れて火をつけ炒める
- 7) しっかり塩漬けケッパーがいたまったらきのこを加えさらに炒める
- 8) しんなりしたら丘の上のポモドリーノの実だけをつぶして加え、水少々も加え蓋をして軽く煮る
- 9) スープの味をみて味を調え、じゃがいもを加え EVO も少々加え強火で和える
- 10) 皿に盛りイタリアンパセリのみじん切りまたは野生のオレガノを添える