



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)

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.127 (ダイジェスト)
vol.180 (フルレクチャー)

【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