



Patate al forno / Patate umido

サユールイトシロのじゃがいも・究極レシピ 2種



【材料】

(蒸し焼き)

サユールイトシロのじゃがいも 適宜
(ソース/ピンチモーニ)

アサクラ EVO 適宜

コンチェントラートデルマーレ 少々

(アサクラお勧めの塩)

野生のオレガノ 少々

(蒸し煮)

サユールイトシロのじゃがいも 150g～

水 100 ml～

アサクラ EVO 小さじ 1

コンチェントラートデルマーレ 小さじ 1/4

※EVO はエキストラバージンオリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol47 より

【つくり方】

(蒸し焼き) ※アルミホイルを用意する

- 1) じゃがいもはよく洗い皮のままアルミホイルで包む (ぬれていた方がよい)
- 2) ガスの魚焼きグリルの強火 (両面) で 30 分焼く (両面焼きがない場合は途中ひっくり返す)
- 3) 竹串がすっと通ったら OK
- 4) 熱い内にアルミホイルから出して縦に二等分に切る
- 5) ソース (ピンチモーニ) は EVO を小皿に注ぎ少々のコンチェントと野生のオレガノを添える
※お好きなソースを添えて

(蒸し煮)

- 1) じゃがいもは皮をむいて食べよい大きさに切る
- 2) 鍋にじゃがいもを入れ、水少々、EVO、コンチェントを入れ沸騰させる
- 3) 蓋をしてやわらかくなるまで煮る (時々かき混ぜる)
- 4) 煮崩れる手前まで (約 15 分) 煮えたら OK、塩味をみて調整する