



## Tortino del patate e asparagi

### ジャガイモとアスパラのトルティーノ



#### 【材料】

じゃがいも	300g
アスパラ	4-5本
イタリアンパセリ	大さじ3
にんにく	1片
卵	1個
牛乳または豆乳	30-50cc
コンチェントラートデルマーレ	小さじ1/2
コショウ	適宜
アサクラ EVO	大さじ3

※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 vol.53 より

#### 【作り方】

- 1) じゃがいもは1%の塩分濃度で水から柔らかく茹でる
- 2) アスパラもそのお湯に入れて柔らかく茹で1cm位に切る
- 3) イタリアンパセリは粗みじんに切る
- 4) にんにくもみじん切りする
- 5) フライパンにイタリアンパセリとにんにくをみじん切りにしオイルと塩小さじ1/2を入れてよく炒めるアスパラも加えてさっと炒める
- 6) 牛乳を加えて更に2分程煮る
- 7) じゃがいもはボールに入れマッシュにしたら粗熱の取れた5)と卵、コショウ（味を見て）を加えて柔らかい生地をつくる（塩味を見て調整）
- 8) 耐熱皿にEVOをひき（分量外）全体にオイルを塗りじゃがいものマッシュを入れる
- 9) 180℃に予熱したオーブンで40分焼く

