



Polpette al vino bianco

ポルペッテ・白ワイン風味

【材料】(10~15 個目安)



牛挽肉 (豚や合挽でも OK)	500g
パン (の白い部分)	100g 程度
にんにく	1 片
卵	1 個
牛乳か水	100 ml
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ 1
※アサクラ EVO	大さじ 3 ~
※野生のオレガノ	少々
白ワイン	150 ml
イタリアンパセリ	少々

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.91 ライブクッキングより

【つくり方】

- 1) ボウルにパンと牛乳 (または水) を入れ浸しておく
- 2) 別なボウルに挽肉、卵、コンチェント、野生のオレガノを入れ手でよく混ぜ合わせる
- 3) 全体がなじんだらここでパンの汁気をしぼり挽肉に加え更に手で翌捏ねて均一にする
- 4) 冷蔵庫で 30 分休ませる
- 5) まとめたい個数に分割し手のひらでポルペッテに成型する (オイルを掌に浸けるとやりいい)
- 6) フライパンに EVO を入れポルペッテを焼き、転がしながら全面に焼き色を付ける
- 7) ポルペッテに焼き色がついたら白ワインを注ぎ蓋をして弱火にする
- 8) そのまま 5 分蒸し焼きする
- 9) 蓋を取りさらに 7~8 分かけて汁を煮詰める
- 10) 刺してみても透明な肉汁が出たら OK
- 11) 皿に盛り、刻んだイタリアンパセリをあしらう