

Patate al forno

じゃがいものオーブン焼き



【材料】 25 cm角天板 1 枚分

じゃがいも 中 3
アサクラ EVO アイテム
(オルチョ、わら一本など) 大さじ 2
コンチェントラートデルマーレ
(アサクラおすすめのお塩) 小さじ 1/2~

【つくり方】 じゃがいも 3 個で 2~3 人分

- 1) じゃがいもは皮をむき、2 mm厚さにスライスする
- 2) 天板にオーブンシートを敷き、じゃがいもを天板に隙間なくスライドさせて並べる
- 3) 並べたら上から EVO を全体にかける
- 4) コンチェントラートも均等に全体にふる
- 5) あればローズマリーをお好みの量散らす
- 6) 190℃に予熱したオーブンの中段に入れ 25 分見当で焼く
- 7) 上にうっすら焼き色がついたら OK

※食べてみて焼けているか確認し、
焼きが甘い場合はさらに数分焼く

※じゃがいもは新じゃがよりもひねじゃがよりおいしい
(ひねじゃがとは芽が出始めた冬を越したもの)

