

Pangrattato tostato

パン粉のトースト（貧乏人のチーズ）



【材料】

パン（食パン、バケット、カンパーニュなど大量生産品でないおいしいパン）

適宜

アサクラ EVO

適宜

にんにく

少々

コンチェントラートデルマーレ

（アサクラお勧めの塩） 少々

野生のオレガノ 少々

※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 vol27 より

※パンは硬くなったものや、冷凍のもの再利用するレシピですがもちろんフレッシュなパンでも OK
パンの原料の粉の質がいいとおいしいパン粉ができる

【作り方】

- 1) 冷凍したパン、固くなったパンをまたはフレッシュなパンを用意する
- 2) ある程度の大きさにちぎり、または切っておく（冷凍のパンはそのままでよい）
- 3) オーブンで150℃ほどの低温で15分前後かけてトーストする（焦げ目はなるべくつかないように）カリカリに焼く

→硬さを見て、カリカリになっていない場合はオーブンに入れたままにし余熱を利用してカリカリにする

- 4) オーブンから出したら完全に冷ます
- 5) フードプロセッサで細かくする → 保存（ガラス瓶や冷凍庫で）

（パン粉のトースト／貧乏人のチーズ）パン粉1カップとして

- 1) フライパンににんにく 1/2 片と EVO を大きじ2入れ低温でオイルを温める
- 2) パン粉を加えいためる
- 3) きつね色になるまで低温でゆっくりいためる
- 4) 焦げ色がついたら塩少々と野生のオレガノを加えて容器に移し替える

※おろしチーズのような役割をし、いろいろな料理にトッピングとして使う

※使い残しは密閉容器に入れはやめに使い切る