



Porpette di Patate

パン粉を使わないミニコロッケ



【材料】小 8 個分

じゃがいも	小 3 個 (300g 程度)
パルミジャーノチーズ (またはピザ用溶けるチーズ)	大さじ 3
※アンチョヴィフィレ	小 2 切れ〜
卵	1/2 個
※軟質小麦 (ジェンティルロッソ)	大さじ 1 強
※塩 (コンチェント)	適宜
イタリアンパセリ	少々
にんにく	少々
※印はアサクラアイテム	
※コンチェントラートデルマーレアサクラおすすめ塩	

YouTube/アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.212

【つくり方】

- 1) じゃがいもは皮をむき水にさらしておく
- 2) 2〜3 cmの角切りにし鍋に入れ水をひたひた加え (量る・動画では 300cc) 点火
- 3) 沸騰したら入れた水の 1 % (動画では 3g) の塩を加えて柔らかくなるまで煮る
- 4) じゃがいもが煮えたらざるに取り蒸気抜く
(その間の下処理)
 - A イタリアンパセリを刻む
 - B にんにくを刻む
 - C アンチョヴィを刻む
 - D パルミジャーノチーズをおろす (またはピザ用チーズを細かく刻む)
- 5) じゃがいもの粗熱がとれたら乾いたボウルに入れてフォークの背でつぶす (塊がないようしっかり潰す)
- 6) 5) に軟質小麦を入れ全体によく混ぜ、次に溶いた卵を加えてよく混ぜる
- 7) ABCD も加えて全体が均一になるように混ぜる
- 8) 手に水をつけて、じゃがいもが完全に冷え切らない内に食べやすい大きさに整える
- 9) 揚げ油を 170℃に温めミニコロッケを入れ表面に焼き色がつくまで揚げる

※揚げたてがおいしいので食べる直前に揚げる