



Patate al forno

じゃがいものオーブン焼き（キューブ編）



【材料】

じゃがいも	中 4（400g 程度）
※アサクラ EVO	大さじ 1
※塩	小さじ 1/2～

※EVO エキストラバージンオリーブオイルの略

※塩はアサクラのおすすめの

コンチェントラートデルマーレ

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.32（ダイジェスト）
vol.259（フルレクチャー）

【作り方】

- 1) じゃがいもは皮をむき 1.5cm 角のキューブに切る
- 2) 耐熱皿（天板や金の容器の場合はクッキングシートを敷き）
にじゃがいもを入れ、EVO を適量かける
- 3) スプーンで EVO をじゃがいもにからめる
- 4) コンチェントラートデルマーレも加えスプーンで全体に混ぜ合わせる
- 5) あればローズマリーをお好みの量散らす
- 6) あらかじめ 190～200℃に予熱したオーブンの中段に入れ 30 分焼く
- 7) 10 分ごとにスプーンで全体を手早くかき混ぜる
- 8) 竹串を差しすつと簡単に刺されれば出来上がり

※食べてみて塩加減が足りなければ足す

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