



Gelatina di pomodoro

トマトとハーブのスクランブルエッグ



【材料】 1～2名分

(完熟) トマト	1 個
(または丘の上のポモドリーノ	6～8粒)
卵	2 個
にんにく	1 片
バジル	適宜
イタリアンパセリ	//
ミント	//
好きな生ハーブ類	
野生のオレガノ	少々
※ガルム (イタリアの魚醤)	小さじ 1
※塩	小さじ 1/4
※アサクラ EVO	大さじ 1～

※印はアサクラアイテム

※塩はアサクラおすすめのコンチエントラートデルマーレ

【作り方】

- 1) ボウルに卵を割りほぐしてよく溶いてからガルムを入れて混ぜ合わせておく
- 2) ハーブ類は洗って細かく刻む。にんにくはスライスする
- 3) トマトは大きめにざく切りする
- 4) フライパンににんにくと EVO を入れ点火、にんにくの香りを出す (焦がさないようにする)
- 5) 香りが出たらトマトを入れ同時に塩も加えて炒める
- 6) トマトから水分が出るのでざっくり木べらでかきまぜながら、その水分をトマトから出し切る
- 7) ハーブを加えざっくり炒めハーブの香りが出るまでしっかり火を通す
- 8) 卵を流し入れ全体を木べらでかきまぜたらしばらくそのままにし火を通す
- 9) 全体が固まり始めたらずっくりまぜ、全体に均一に固まるようよく木べらを使って水分を飛ばす
- 10) お好きな硬さになりあらかた水分が飛んだら大きくかき混ぜスクランブルエッグにする
- 11) 出来上がった皿に移す