



Recipe 2

もちもちコロッパ

とりにくのゴッツーニャ



sakae's ouchi cafe

DDD Let's cooking DDDD

材料 (20個分)

- ・じゃがいも ... 3個 (400g)
- ・玉ねぎ ... 1/2個 (みじん切)
- ・にんにく ... 1片 (みじん切)
- ・ヒレもも肉 ... 120g
- ・パセリ ... 少し (みじん切)
- ・塩 ... 適量
- ・こしょう ... 適量
- ・白ワイン ... 大さじ2
- ・強力粉 ... 100g
- ・牛乳 ... 1/2カップ
- ・油 ... 適量
- ・卵 ... 1個
- ・パン粉 ... 適量



① じゃがいもをゆわてし
皮をとってマッシャーで
つぶす。(熱いうちに
つぶす)



② ①をフライパンにうつし
3袋の米粉を加えまぜ
全体がばんだら半量に
少いづからえたら弱火で
かき混ぜ混ぜ混ぜしつづける



③ フライパンに油をひき
ひき肉、にんにく、玉ねぎ
パセリを炒め白ワインを
加え塩で味をつける



④ バックに入れ
よく冷ましておく



⑤ 生地と具を
20等分しておく



⑥ 手に油をつけてながら
生地をのばし具をのせ
包んでいく。



⑦ ①をすく形
に形を整えていく



⑧ ⑦にとき卵、パン粉
のツブにパネを
150~160℃の油で
ゆっくり揚げていく



⑨ きつね色になったら
油からあげて完成

・具は完全に冷めてから
揚げるると破裂はせん

・低温で揚げることで
破裂を防ぎます

ツシポイント