

パセリ餅



材料(4人分)

| | | | | | |
|-------|-------|-------|------|--------|------|
| ◆ 中力粉 | 500g | ◆ 卵 | 1個 | ◆ にんにく | お好みで |
| ◆ 塩 | 1つまみ | ◆ 砂糖 | 20g | ◆ 粉チーズ | お好みで |
| ◆ 熱湯 | 100cc | ◆ パセリ | お好みで | ◆ サラダ油 | 適宜 |
| ◆ 水 | 150cc | ◆ ハム | 4枚 | | |

- ① ボウルに中力粉、塩、卵、砂糖、熱湯+水を入れてこねる。まとまったらビニール袋に入れて10分程度置いておく。
- ② パセリは茎から葉を取りみじん切りにする。ハム、にんにくもみじん切りにする。
- ③ ①を袋から取り出し、2~3分こねた後、また袋に入れて10分程置いておく。
- ④ ③の作業をもう一度行う。
- ⑤ ④を袋から出し、4~6等分に分ける。台にサラダ油を薄く敷き、生地にも少しサラダ油を塗り、円形2~3ミリの厚さになるように麺棒で伸ばしていく。
- ⑥ 伸ばした生地の上にパセリとハムとにんにくと粉チーズを散らす。
- ⑦ 上にのせた材料を包むように端からクルクル巻いて筒状にする。布を絞る要領で、生地をひねり、カタツムリの殻のように巻いていく。端の生地は下側に入れくっつける。
- ⑧ 巻いた生地をそのまま麺棒で厚さ5ミリ程度に伸ばす。
- ⑨ フライパンを温め、サラダ油を敷き、弱火~中火で時折蓋をしながら中まで火を通せば出来上がり。