

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。