

ポルトガルの伝統的なレシピ: 鱈のケーキ

について



写真: shutterstockGVNatalia Mylova

材料水で戻した鱈 250 g ジャガイモ 200 g タマネギ 半個刻んだパセリ テーブルスプーン1杯卵 4個塩胡椒ナツメグ植物油 2 L
作り方皮をむいていないジャガイモを茹で、皮をむき、ピューレにする。鱈を茹で、ざるにあげる。魚の骨を取り除き、細かく完全に裂けるまできれいな厚手のふきんでよく擦る。ボールに潰したジャガイモ、鱈、タマネギ、細かく刻んだパセリを加える。塩、胡椒、ナツメグで味付けする。卵を1個ずつ入れ、理想の堅さになるまで生地を混ぜる。テーブルスプーンを2本使ってケーキの形にし、たっぷりの熱い植物油で揚げる。

* マリア・デ・ルルド・モデスト (Maria de Lourdes

Modesto) の伝統的なレシピをもとに、リスボン (Lisboa) の観光・ホテルビジネススクールが提供するレシピ。