

ポルトガルの伝統的なレシピ: アソルダ ア アレンテジャーナ（パンシチュー）

について



写真: ARPT Alentejo

材料コリアンダー 1束ハッカ 1束ニンニク 4片粗塩オリーブオイル水 1.5L自家製パン 400 g卵 4個 作り方すり鉢でコリアンダー、ハッカ、ニンニク片、粗塩をすりつぶし、ペーストにする。卵をゆでて、水をとっておく。供する皿にハーブミックスを置く。オリーブオイルと卵を茹でるのに使った熱湯をかける。混合物をかき混ぜて、スライスした、またはキューブ状にしたパンを加える。* 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。