

# POLPETTONE DI ZUCCA E PATATE

## かぼちゃとじゃがいものポルペッtone



\*Lサイズパウンド型1個分(約21×7cm)

### 《材料》

かぼちゃ(クレマ・ズッカ)	...	500~520g	(皮付き)
じゃがいも(ばれいしょ)	...	370g	(皮付き)
パン粉	...	65g	(生地50g、その他15g)
ハム	...	90g	
モッツアレラミックスチーズ	...	40g	
パルメザンチーズ	...	20g(生地) + 20~30g	(表面)
卵	...	2個	

### 《材料・調味料》

ナツメグ	...	1g	
黒こしょう	...	2g	
塩	...	約5g	
エクストラヴァージンオリーブオイル	...	6g	

《作り方 ー生地ー》

- ① かぼちゃの種とわたを取り、薄切りにする。
- ② オーブンに入れ、180℃で約40分焼き、焼けたら冷ましてボウルに入れておく。
- ③ じゃがいもはよく洗い、塩を入れた沸騰したお湯で40～50分ゆでる。  
水を切り、冷ましてから皮をむいてつぶす。
- ④ かぼちゃもつぶし、つぶしたじゃがいもと一緒にボウルに入れる。
- ⑤ パン粉、卵を加え、よく混ぜる。  
パルメザンチーズ、ナツメグ、こしょう、オリーブオイル、塩を加えてよく混ぜる。

《作り方 ー成形・仕上げー》

- ① 生地をクッキングシートに長方形に広げ、パン粉をふりかける。  
生地の上にハムとモッツアレラミックスチーズを並べる。
- ② クッキングシートを使いながらロールケーキ状に巻き、最後に手で形を整える。
- ③ 型に入れてパン粉とパルメザンチーズをふり、ナイフで表面に切り込みを入れる。
- ④ オーブンに入れ、180～200℃で40～50分焼く。