

Elio's Recipes

---

by Chef Chihiro Koketsu



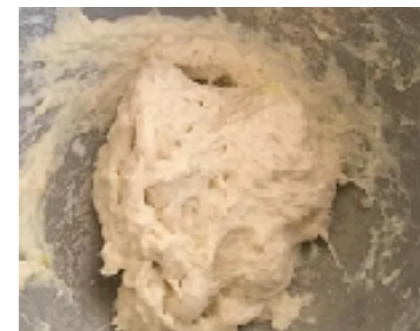
# Crespelle 'nduja e insalata pomodoro ンドウイヤー入りカラブリア風揚げパンと 赤玉葱とフルーツトマトのサラダ



---

**1**

ピッツァ生地とマッシュポテトを合わせやわらかく練りこむ。



---

**2**

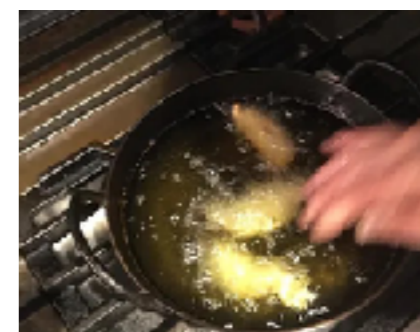
くたっとしたやわらかい生地になるので、手にオリーブオイルをまとい、ンドゥイヤを包み込むように生地でおおいます。



---

**3**

170°C位の油でキツネ色になるまでゆっくりまわりをカリッと揚げます。  
その間に赤玉葱のアグロドルチェとトマトトバジル、オレガノをボールであえて、オリーブオイルと塩で調味する。



---

**4**

いい色に揚がりましたね。  
揚げたてのクレスペッレの脇にトマトサラダを添えて完成です。

