

ทาร์ตเล็ท มันฝรั่งและเบคอน Potato and Bacon Tartlets เมนูเด็ดประจำบ้าน



ทาร์ตเล็ท มันฝรั่งและเบคอน Potato and Bacon Tartlets เมนูเด็ดประจำบ้าน

ทาร์ตเล็ท มันฝรั่งและเบคอน (Potato and Bacon Tartlets) แอดฟรานเชสก็จะมาชวนทำเมนูเรียกน้ำย่อย นั่นคือทาร์ตเล็ท มันฝรั่งและเบคอน แป้งพัฟเพรสทรี ที่อบดีกรูบกรอบ เข้ากันได้ดีกับมันฝรั่ง หอมนมเนย ทำจาก ตักรสเค็มตัวปานเชสต่ำ และหอมละมุนด้วยโรสแมรี่ สูตรเด็ดประจำครอบครัว รับรองใครมาชิมต้องติดใจ ลองทำตามวิธีทำนี้จะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก แอดฟรานเชสก็รับประกันความประทับใจค่ะ เกริ่นความน่ากินมาชัก ฟัก ไปลุยกันเลยค่ะ มาทำทาร์ตเล็ท มันฝรั่งและเบคอนกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูชิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาค่ะ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูทาร์ตเล็ท มันฝรั่งและเบคอน กันเลยค่ะ

สูตรทาร์ตเล็ท มันฝรั่งและเบคอน		
แป้งพัฟเพรสทรี	120	กรัม
แพนเชตต่ำ	50	กรัม
มันฝรั่ง	250	กรัม

สูตรทาร์ตเล็ท มั่นฝรั่งและเบคอน

นม	1/2	ถ้วย
ไข่	1	ฟอง
โรสแมรี่ (สับละเอียด)	1	ช่อ
เกลือและพริกไทย (สำหรับปรุงรส)		

วิธีทำทาร์ตเล็ท มั่นฝรั่งและเบคอน

1. ต้มมันฝรั่ง ปอกเปลือก ใส่ลงในหม้อที่มีน้ำเกลือ ค่อยต้มจนนุ่มแต่ไม่เละ ใช้เวลาราวๆ 15 นาที สะเด็ดน้ำ พักให้เย็น ปอกเปลือก ต่อด้านบนให้เป็นลูกเต๋าหรือหั่นเป็นแว่น
2. เปิดเตาอบที่ 350 ° F (180 ° C) บนพื้นผิวโต๊ะที่เรียบและสะอาด ริดแป้งพัฟให้มีความหนา 2 มม. (1/12 นิ้ว) ตัดเป็นสี่เหลี่ยมเท่าๆ กัน
3. วางแม่พิมพ์ทาร์ตสี่ชิ้นด้วยฟลอปสเตอร์ แล้วใส่แพนเค้กและมันฝรั่งลงในพิมพ์ วางแม่พิมพ์บนแผ่นอบ
4. ในซาม ตีไข่พร้อมกับนม เกลือ พริกไทย และโรสแมรี่ เทส่วนผสมลงในพิมพ์ทาร์ตและอบราว 15 นาที
5. เสริฟตอนร้อนๆ จะอร่อยมากเลยล่ะ ขอให้มีความสุขกับทาร์ตเล็ท มั่นฝรั่งและเบคอน ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับอิตาลีโอ เรสซิพี

- หากไม่มีแฮมปานเชสต้า สามารถใช้เบคอนทดแทนได้นะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ 100greatItalianRecipe จาก www.100greatItalianRecipe.com



วัตถุดิบทาร์ตเล็ท มั่นฝรั่งและเบคอน

แป้งพัฟเฟสตรี

แป้งพัฟเฟสตรี แป้งพาย (อังกฤษ: pastry) เป็นแป้งโด (dough) ที่ทำมาจากแป้ง, น้ำ และเนยขาวที่อาจถูกทำให้มีรสชาติหรือทำให้หวาน จานแป้งพายทั่วไปมักมีพาย, ทาร์ต, กิซ, ครัวชีอง และแพสตี แป้งพายมีส่วนไขมันมากกว่าขนมปังมาก จึงมีลักษณะร่วนกรอบ แป้งพายที่ดีต้องเบา เนื้อไม่แน่น และมีส่วนประกอบของไขมันอยู่มาก ทว่าก็ต้องแข็งพอที่จะรับน้ำหนักของไส้พายได้

แพนเชตต้า

แพนเชตต้า (Pancetta) เป็นเนื้อหมูแปรรูปเช่นเดียวกับโพรชุตโต (Prosciutto) แต่ทำจากส่วนหมูสามชั้นนำไปหมักด้วยเกลือและเครื่องเทศ เช่น ลูกจันทน์ พริกไทย เฟนเนล และกระเทียม แล้วตากให้แห้งเป็นเดือนๆ แพนเชตต้ามีสองแบบ คือ ม้วนขดเป็นแท่งกลมแล้วนำมาสไลซ์เป็นแผ่นบางจิบประทานเป็นอาหารเรียกน้ำย่อย แบบที่สองเป็นแผ่นตรง ลักษณะเหมือนเบคอนที่ยังไม่ได้สไลซ์ นิยมนำมาปรุงอาหารเพื่อให้อาหารมีรสชาติเข้มข้นขึ้น



THERE'S NOTHING MORE ROMANTIC
THAN ITALIAN FOOD



ITALIORECIPE.COM

OUR PARTNERS

