



시크릿 프리타타 파이

· 재료

[주재료] 달걀 9개, 고구마 150g, 패스츰리 반죽 200g

[부재료] 방울토마토 10개, 시금치 60g, 베이컨 3줄, 모짜렐라치즈 80g, 소금 5g, 후추 5g, 파슬리 1줄기

· 소스

-

· 조리 포인트

1. 패스츰리 반죽은 얇고 고르게 밀어 머핀 틀에 밀착시킨다.
2. 노른자의 형태를 유지하기 위해 생 달걀은 마지막에 조심스럽게 올린다.
3. 속재료들의 수분을 최대한 제거한다.



조리방법

1. 고구마는 껍질 제거 후 슬라이스 해주고 방울토마토는 절반 잘라준다.
2. 시금치는 다듬고 끓는 물에 데친 후 물기 제거, 베이컨은 구운 뒤 작게 잘라준다.
3. 달걀을 풀고 소금 후추로 간을 한 뒤 재료들과 섞어준다.
4. 패스츰리 반죽을 얇게 밀어 약 8~10cm 지름의 원형으로 잘라주고 머핀 틀을 감싸듯 깔아준다.
5. 깔아둔 패스츰리 안에 달걀혼합물을 넣고 그 위에 생 달걀을 하나씩 올리고 모짜렐라 치즈도 올려준다.
6. 180°C로 예열해 둔 에어프라이기에 20분 간 구워주고 파슬리를 올려 완성한다.