

재료 (4 servings)

Amount	Measure	Name
150.00	g	크노르 프론토
200.00	g	화이트 소스 (Completed)
		가지(3개)
		버팔로 모짜렐라 치즈(1개)
		샌드위치용 식빵 (4개)
		바질 (4장)
200.00	g	파르마지아노 레지아노 치즈
		튀김용 오일
		밀가루 (적당한 양)

준비

화이트 소스

크노르 화이트 소스 믹스 100g을 우유 1L에 넣고 잘 저으면서 약 3분간 요리한다.

조리방법

1. 가지는 깨끗이 씻은 후, 껍질을 벗기고 원형으로 썰어준다.
2. 밀가루를 묻힌 후 기름에 튀겨낸다. 기름종이로 닦아낸 후, 소금과 후추로 간을 한다.
3. 준비된 화이트 소스에 파르마지아노 레지아노 치즈 100g을 섞어준다.
4. 버팔로 모짜렐라 치즈는 다이스한 후 체에 옮겨 30분 정도 물기를 제거해 준다.
5. 베이킹용 트레이 바닥에 샌드위치용 빵을 올린 후, 크노르 프론토, 가지, 화이트 소스, 버팔로 모짜렐라 치즈, 바질, 파르마지아노 레지아노 치즈 순서로 두 번 올려준다.
6. 160도에 10~15분간 구워낸다.

Tip

현대적인 요리 방식은 음식을 더욱 가볍게 만들어 내는 것에 중점을 두며,

대표적인 예로 vasocottura 요리법이 있다. 이것은 진공용기 안에 모든 재료를

층별로 올린 후 용기 사이즈에 따라 약 15~20분간 찌낸다