

◎ 栗ポルチャーニのアランチーニ ◎

2021年9月のレシピ④
 レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

栗をゴロっとたっぷり加えたポルチャーニ風味のリゾット
 それだけでも馳走ですがライスコロッケに仕上げました。
 お料理好きの方に是非作っていただきたい秋メニューです。

■材料（4人分）

イタリア米	180g
	日本米の場合チキンブイヨンの量は300ml
オリーブオイル	大さじ1
白ワイン	50ml
A乾燥ポルチャーニ	6g
A水	100ml
チキンブイヨン	340ml
玉ねぎ	50g
シイタケ	1枚
栗	6個
タイム	4本
シュレッドチーズ	60g
塩・コショウ	



今回使用したイタリア米

“カルナローリ米”はイタリアの“米の王様”と言われています。カルナローリはこの品種の開発者の名前。一般的なイタリア米に比べ粒が長くリゾットなど煮込む料理に向いています。中にスープを抱え込むので食べた時に美味しさを実感できます。今回は写真のモンテベッロ社のものを1袋使い切りました。米は開封後劣化するので使いやすいサイズは便利ですね！

1

しいたけは1センチ角にカットしておく。乾燥ポルチャーニは分量の水に30分～つけて戻し、絞って1センチに切る。玉ねぎはみじん切り。栗は皮をむき2cm角に切って塩水に漬けて置き加熱直前に水を切る。

2

ポルチャーニの戻し汁をブイヨンに加えて温めておく。

3

フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎ・椎茸を加え塩ひとつまみをふり玉ねぎが透明になるまで炒める。米とポルチャーニを加えて透明になる(触って熱くなる)まで弱火で炒める。

4

白ワインを加え、アルコールを飛ばしたら熱いブイヨンと栗を加え、中火にかける。ヘラで時々混ぜながら5分加熱。弱火にし、蓋をして約18分加熱。(日本米の場合14分)(加熱時間は使用する鍋やコンロで多少変わりますので様子を見てくださいね)

5

汁けが少し残り、米が少し固い状態で火を止め、塩コショウで味を調え、チーズを加えて混ぜる。蓋をして10分置く。リゾットで食べるならタイムを加えて皿に盛り付ける。

6

タイムの葉を散らして混ぜバットに移し、8個に分けて冷めます。球状に丸め、薄力粉→溶き卵→パン粉の順につける。油を180℃に熱し、パン粉がきつね色になるまで焦がさないよう時々転がしながら揚げる。ザルに上げ、温かいうちに食卓へ。



カルナローリ米

日本米

