



イタリアのお米を使用したオトナ味のリゾット

秋鮭とキノコのリゾット

材料（6人分）

カルナローリ米	240g	【ブロード 800cc】	
タマネギ	1/4個	水	1リットル
秋鮭切り身	2切れ（120g）	セロリ・ニンジン・タマネギ	各1/5個
しめじ	100g	ローリエの葉	1枚
白ワイン	50cc	黒粒こしょう	5～6粒
バター	70g	プチトマト	2個
グラナパダーチーズ	70g	塩	小さじ1/2
イタリアンパセリ	2枝		

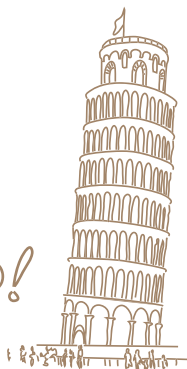
作り方

- 1 秋鮭に塩、こしょうをしてフライパンに入れ、白ワイン大さじ1(分量外)をふってフタをして蒸す。皮と骨を取り除いてほぐしておく。
- 2 鍋にバター20gを入れて火にかけ、タマネギのみじん切りをしんなりするまで炒め、米を加えて全体に油がまわるまで炒め、白ワインを加えてアルコールを飛ばす。
- 3 ブロードをお米がひたひたにかぶるくらい加え、微沸騰の状態を保ちながら、木ベラで混ぜながら煮る。
- 4 煮汁が蒸発して米が表面から出ていたらその都度ブロードを加えて15分煮る。途中、7分ほど経過したところで粗みじんにしたしめじと秋鮭を加えて塩、こしょうする。火を止め、パセリのみじん切り、バター、チーズを加えて手早く混ぜ、器に盛る。

— POINT —

- カルナローリ米はイタリアの品種で日本米より少し胴が太くて長く、アンデんテ状態を長く保つことができるため、リゾット等に向いています。

Ciao!



カルナローリ米
は煮崩れ
しにくいお米です!

Swiss Diamond®
SWISS MADE • DIAMOND REINFORCED COOKWARE