

栗のアランチーニ

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（12個分）

米	200cc
タマネギ（みじん切り）	40g
栗（茹でたもの）	8個
ドライポルチャーニ	3g
オリーブオイル	大さじ2
パルミジャーノ・レッジャーノ	30g
バター	10g
ブロード（ポルチャーニの戻し汁あわせて）	600cc～
モッツアレラチーズ（とろけるチーズ）	50g
パセリ	適量
小麦粉	大さじ2
とき卵	1個分
パン粉	50g
揚げ油	適量



ここがポイント！



リゾットを作り、丸めて揚げるという美味しいけど手間のかかるレシピですが、子供～大人まで大好きなメニューです。以前白子のリゾットでもご案内しましたが、ポイントは米の炒め方と炊く時に常にブロードが米を覆っているように何回かに分けて入れることです。お米は洗ってしまうと米が水分を吸ってしまい、米の粒が美しいアルデンテに仕上げにくくなるので生米をそのまま入れて炒めてください。ブロードはお米の3倍強くらい準備しておくとおちょうどよいです。



- 1 茹で栗を作り、1cm弱にカットしておく。
- 2 ドライポルチャーニは水でもどしみじん切りにしておく。タマネギもみじん切りにしておく。
- 3 鍋にオリーブオイルとタマネギを入れて弱火で炒め、洗っていない米を加えて1分ほど炒める。
- 4 ポルチャーニの戻し汁を加えたブロードを少しずつ加えてリゾットを炊き上げていく。（16分くらいで炊きあがります。）
- 5 最後に栗を入れてひとまぜし、火を止めてパルミジャーノ・バター・塩・胡椒を加えて冷ましておく。
- 6 5を60gずつに分けてラップにのせ、中央にモッツアレラチーズをのせて丸く形を整える。
- 7 小麦粉・とき卵・パン粉の順につけて、きつね色になるまで油で揚げる。

ばん くみこ先生のコメント★

アランチーニはシチリアのパールなどに並んでいる、オレンジを形とったライスコロッケです。直訳すると「小さなオレンジ」です。中身の種類は色々あり、ラゲースソースやお豆やホウレンソウ、パンチェッタなど入れることもあります。今回は栗のリゾットにチーズを入れてみました。栗がなければサツマイモでも美味しくできます。

