

◎◎ トレビスの赤いリゾット ◎◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

トレビス	1/2個（100g）
パンチェッタ	80g
タマネギ	1/3個（60g）
米	160g
白ワイン	30cc
オリーブオイル	大さじ1
チキンブイヨン	500cc
バター	20g
パルミジャーノレッジャーノ	20g
塩・胡椒	適量
イタリアンパセリ（みじん切り）	適量



1 トレビスは千切りにする。タマネギはみじん切りにし、パンチェッタは2-3cm幅に切る。

2 鍋にオリーブオイルを入れてタマネギを1-2分炒め、パンチェッタと米を加えてさらに炒める。

3 米に油がまわったら、白ワインと半量のトレビスを加え軽く炒め、チキンブイオンを米がかぶるくらいまで加えて煮る。スープが減ったらまたブイオンを加えて常に米にひたひたにかぶっている状態で煮る。

4 10分したら残りのトレビスを加え、好みの固さまで炊き上げる。（18分ほど）

5 アルデンテに仕上がったら、バターとパルミジャーノレッジャーノを加え、塩・胡椒で味をととのえる。

ばん くみこ先生のコメント☆

今回は赤いリゾットと題して、トレビスのリゾットにしました。以前、「トレビスを買ってきて」とお願いをしたら、紫キャベツを買ってきた方がいて驚きました。確かに似ているかもしれませんが、全く別物です。その時はトレビスをサラダに使うつもりでした。紫と白とのコントラストでサラダを華やかにし、トレビス独特の苦みを味のアクセントにするつもりだったので、紫キャベツを渡されてガッカリしてしまいました。

最近は日本でも高原地で栽培されているので、ちょっとは身近な野菜になりつつあるので間違える人はいなくなったかもしれませんね。



ここがポイント！<トレビス>

トレビス、イタリア語でラデッキオ・ロッソはチコリの一種です。独特の苦みがあり、紫と白のコントラストが綺麗でお洒落サラダを作る時はアクセントとして入れると見栄えがします。トレビスは鮮度が落ちやすいので、ラップでぴったり包んで冷蔵庫保管しましょう。トレビスは加熱すると苦みが増しますが、パンチェッタのような脂身の旨味をひきたてます。