

打ち豆アラランチーニ

アラランチーニはイタリアの家庭料理で、リゾットを丸めて揚げたライスコロッセです。



【材料（約25個分）】

《シンプルなチーズリゾット》

・米	160g
・バター（有塩）	30g
・にんにく	1かけ
・玉ねぎ	2分の1個
・コンソメスープ	約1ℓ
・仕上げのバター	20g
・パルミジャーノすりおろし （パルメザンチーズでも）	20g
・塩胡椒	適宜

《アラランチーニ》

・チーズリゾット	できあがりの全量
・米粉	適量
・つなぎ卵	適量
・パン粉	適量
・打ち豆	適量

【作り方】

《シンプルなチーズリゾット》

- ① 米は軽く水洗いし、水気を切っておく。玉ねぎ、にんにくはみじん切りする。
- ② 湯を沸かし、市販のコンソメスープの素を加えて温めておく。
- ③ 鍋にバターを溶かし、弱火でにんにく、玉ねぎを炒める。
- ④ 米を加えてさらに炒め、少し焦げ付くくらいまでしっかりと火を通す。
- ⑤ ②のコンソメスープを約1カップ④に注ぎ、中火で煮ていく。
- ⑥ 水分が少なくなってくるたびにスープをお玉1杯くらいずつ注ぎながら、15分煮る。
- ⑦ 米の硬さをみて、中心に小さな芯が感じられる程度（アルデンテ）まで煮る。
- ⑧ 仕上げのバターを加え、空気を含ませるように混ぜて、つやを出す。
- ⑨ パルミジャーノすりおろしを加えて混ぜ、味をみて塩を適宜加え、火からおろして、全体がねっとりまとまるまで混ぜる。

《アラランチーニ》

- ① 打ち豆は粗く砕き、パン粉と混ぜておく。
- ② チーズリゾットの粗熱をとり、一口大に丸める。
- ③ ②に米粉、卵、①の順に衣をつけ、中温の油できつね色になるまで揚げる。