



Arancini

アランチャーニ (ライスコロッケ)



【材料】 5 個分

米	1 合
たまねぎ	中 1/4 個
※シチリアのパッサータ	山もり大さじ 2
水 (パッサータと合わせて)	1 合
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ 1/3
シュレッドチーズ (溶けるチーズ) 30g~	
またはパルミジャーノチーズのおろしたもの	
ゴーダチーズなど (1 cm角)	5 ピース
イタリアンパセリ	少々
※野生のオレガノ	少々
(衣)	
※軟質小麦粉、卵、パン粉	適宜
※アサクラEVO (揚げ油)	適宜

※印はアサクラアイテム

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.163 (ダイジェスト)
vol.82 (フルレクチャー)

【つくり方】

- 1) 米は洗ってざるにあげて 30 分以上おく
- 2) 玉ねぎとイタリアンパセリはみじん切り、シュレッドチーズも粗くみじん切りする
- 3) 1 合カップに分量のパッサータを入れ 1 合になるまで水を足す
- 4) 密封できる鍋 (または炊飯器) に、米、玉ねぎ、水と合わせたパッサータを入れ、コンチェントも加え蓋をする
- 5) 火をつけ中火で沸騰したら弱火にして 8 分炊きその後 10 分蒸らす (炊飯器ならいつものように炊く)
- 6) 炊きあがったらよくしゃもじでほぐし、シュレッドチーズ、イタリアンパセリ、オレガノを加えて混ぜる
- 7) 熱い内にまるめて中にゴーダチーズを芯 (なくてもよい) に入れてまんまるに成型する
- 8) 小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつける
- 9) EVO (またはほかの揚げ油) を鍋に注ぎ 180℃の温度になったらごはんを入れ 転がしながら全体にきつね色になるまで揚げる
- 10) そのまま熱々をいただく、
もしくはパッサータを添えていただく

