



Risotto di tartufo

夏トリュフのリゾット



【材料】(4 人前)

米	2 カップ
黒トリフ	約 30g
にんにく	1 片
アサクラ EVO	大さじ 5
コンチェントラートデルマーレ	小さじ 1/3
バター(お好み)	大さじ 1〜

(だし汁)

水	2 リットル
人参、セロリ、玉ねぎ、ズッキーニ	小 1 個ずつ

(※パルミジャーノレッジャーノ お好み)

※コンチェントラートデルマーレはアサクラお勧めの塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.199

【つくり方】

- 1) 鍋ににんじん、ズッキーニ、玉ねぎは縦半分に、セロリは鍋に入る大きさに入れ水を注いで火をつけ 30 分ほど煮出し、出し汁を作る
- 2) トリュフはさっと水洗いし溝に入り込んだ土をたわしで優しくこすり取り除き、再度水で流す
- 3) 擦りおろし器で細かくおろしたのと、大きめのおろしたものを分ける(包丁で切ってもよい)
- 4) フライパンに EVO と皮付きのにんにくを入れ香りが出てきたらにんにくを取り除き、細かいトリュフを入れて、その後大きめのおろしたものを加えて炒める。7〜8 分加熱し、塩少々で味付けして火を止める
- 5) 別鍋に洗った米を入れ(無油)木べらで炒るようにし米が乾いてきたら、1)のだし汁をお玉 1 杯入れ、木べらでかき混ぜる。米が乾いたらまただし汁をお玉 1 杯入れ、これを 20 分繰り返す(だし汁の野菜は入れない)※動画は 16 分ですが日本の米の場合は 20 分以上
- 6) 20 分続けたら(途中だし汁が足りなくなったらだし汁の鍋に水を加えても OK)米の硬さを見て好みの硬さになっていたら OK)、米にトリュフソースを加え(ソースは少し残しておく)バターも加えてよく混ぜるようにかき混ぜる
- 7) 塩加減を見て足りなければコンチェントを足して味を調える
- 8) 皿に盛り残しておいたトリュフを上添える

※最後のバターは入れなくてもよい。皿に盛りおろしたパルミジャーノチーズを添えてもよい