



イカ墨リゾット

イカ墨の旨味を味わう シチリアの伝統的ないかすみとトマトピューレの組み合わせの濃厚で滑らかな味わいが特徴です。シンプルながらもインパクトのあるソースが、リゾットとの相性抜群で、味わいだけでなく、見た目にも楽しめる一品です。

使用商品

- いかすみソース
- カルナローリ

(2人分)

- カルナローリミ....150g
- オリーブオイル...適量
- ブイヨン....2個
- イカ墨のソース....100g
- イカそうめん(トッピング)...適量
- 粉チーズ...適量

材料 • バター....5g

- ① フライパンにオリーブオイルを入れ、カルナローリ米を透き通ってくるまで炒める。
- (2) ブイヨン2個を水800mlのお湯で溶かす。
- (3) (1)に米がひたひたになるまで(2)を加え煮込む。
- (4) 水分が無くなってきたら少しずつブイヨンを加え15分ほど煮込む。
- (5) イカ墨ソースを加え、お米がアルデンテになるまで煮込む。
- (6) その間にイカそうめんを軽くゆでておく。
- (7) (5)のお米がアルデンテになったらパルミジャーノチーズとバターを加える。
- (8) 器に盛りつけ、ゆでたイカをトッピングして完成。

手順 ★お好みでトマトをトッピングしてお召し上がりください。