



基本のミラノ風リゾット（サフランのリゾット）

北イタリアの伝統が織りなす、黄金色に輝く至福の一皿 ミラノ風リゾット（リゾット・アッラ・ミラネーゼ）は、北イタリアの古都ミラノが誇る伝統料理です。この料理の最大の特徴は、高級スパイスであるサフランが生み出す美しい黄金色と、上品で深みのある香り。丁寧に炒めた玉ねぎとカルナローリ米を野菜スープで煮込み、仕上げにサフランを加えることで、一粒一粒が輝くような美しいリゾットが完成します。クリーミーでありながらお米の食感も楽しめる絶妙な仕上がりは、イタリア料理の技術の粋を集めた逸品。グラナ・パダーノの豊かなコクが全体をまとめ上げ、シンプルながらも贅沢な味わいを演出します。特別な日のディナーや、本格的なイタリア料理を楽しみたい時にぴったりの一品です。

使用商品

カルナローリ

(2人分)

- ・カルナローリ160g
- ・バター60g
- ・サフラン.... 小さじ1/2個
- ・玉ねぎ(細かく刻む).... 1/2個
- ・白ワイン....20cc
- ・塩...適量
- ・グラナパダーノ(すりおろす)....40g

材料 ・野菜スープ500ml

- ① サフランと少量のお湯を小さな器に入れて色を出しておく。
- (2) 鍋にバターの半分を溶かし入れ、玉ねぎを炒める。
- (3) (2)に野菜スープを加え、玉ねぎが透明になるまで煮る。
- (4) カルナローリを入れ、混ぜ合わさったら白ワインを加え15分程煮る。
- (5) (1)の液体と残りのバター、塩で味を調え、5分煮る。

手順 (6) 仕上げに粉チーズのグラナパダーノを加えて出来上がり。