

富富富と白海老のリゾット

和み継ぐ神田賀子の和の家庭料理 神田賀子さん



POINT

「富山湾の宝石」シロエビと「富富富」の贅沢なりゾット。
シロエビと羅臼昆布の旨味が効いています。おぼろ昆布をふんわりとのせて。

- | ○材料 | [2人分] | ○作り方 | [調理時間:30分] |
|------------------|-------|---|------------|
| 米「富富富」 | 1合 | 1. シロエビは飾り用に少し取り置き、残りとお水100cc、塩をミキサーにかける。鍋に移し、水500ccを足し、羅臼昆布も入れ、弱火にかけ、13分ほど炊く。ザルで漉す。1の残りは最後の2分で加熱、取り出しておく。 | |
| 冷凍シロエビ | 200g | 2. 厚手の鍋にバターを溶かし、洗わずに米を入れ、さっと炒め、酒を加える。続いて1を米の表面から1cmほど上まで入れ、弱火で炊く。途中、水分が足りなくなったら少しずつ1を足しながら、なるべく混ぜないようにして、ほどよい固さになるまで約15分ほど炊く。 | |
| 「羅臼昆布」 | 8g | 3. パルミジャーノレッジャーノチーズを粗みじんにし、2に混ぜる。味をみて塩気が足りなければ塩(分量外)をふる。 | |
| 「おぼろ昆布」 | 適宜 | 4. 器によそい飾り用に置き置いたシロエビをトッピング、おぼろ昆布をふんわりとのせる。お好みで白えびのりを添えても美味しい。 | |
| バター | 30g | | |
| 日本酒 | 大さじ2 | | |
| パルミジャーノレッジャーノチーズ | 40g | | |
| 塩 | 2g | | |
| 「白えびのり」 | お好みで | | |