

干し椎茸とハーブのリゾット

材料) 2人分

干し椎茸15g

昆布5g

水600cc

白米1合150g

オリーブオイル大さじ1

にんにく適量

塩小さじ1/2

ハーブ適量 クレソン、ディル、ルッコラなどお好みのもの 3cmの長さに切る。

ハード系チーズお好みで適量 (パルメジャーノレッチャーノ等) もしくはゴルゴンゾーラピカンテ30g



作り方)

1. 水に干し椎茸と昆布を入れて30分ほど浸けて戻し、昆布と干し椎茸を取り出す。昆布は捨て、干し椎茸はぎゅっと絞る。
2. 白米を研ぎ、フライパンにオリーブオイルを注いでにんにくを入れて火にかけ、香りが立ってきたら白米を入れて炒める。
3. 油が回ったら干し椎茸を入れて一緒に炒め、白米が透き通ってきたら1の戻し汁をひたひた程度に注いで一混ぜし、しばらく煮る。(ここから火を止めるまで14-16分を目安に加熱します。)
4. 水分が減ってきたらひたひた程度まで戻し汁を注いで軽く混ぜる。これを繰り返して戻し汁がある程度なくなるまで煮る。
5. あと少しで好みの硬さになるところで塩を加えて味見をする。ゴルゴンゾーラを入れる場合はちぎって加え、お好みで塩を足す。
6. 好みの硬さで火を止める。お皿に盛り付け、オリーブオイル(分量外)をまわしかけてハーブを添え、お好みでチーズをかける。