【レシピ】 アランチーニ（ライスコロッケ）

こんにちわ～(*^o^*)

そんなGWにオススメの～、子供も旦那さんも喜ぶアランチーニ（ライスコロッケ）を紹介します❤

アランチーニ（ライスコロッケ）

材料（**6**人分）

・生米・・・100g

・玉ねぎ・・・1/2個(90g)
・白ワイン・・・60cc
・水・・・約350~400cc
・コンソメ・・・小さじ2
・ミートソース（市販）・・・100g
・バター・・・20g
・パセリ(乾燥)・・・小さじ1/2
・ブラックペッパー・・・適量小さじ1/4

・パルミジャーノ・・・20g
・モッツァレラ・・・30g
・薄力粉・・・適量
・溶き卵・・・適量
・パン粉・・・適量
・（お好みで）トマトソース（市販）・・・適量

アランチーニ（ライスコロッケ） の作り方

ざっくり説明すると～

①リゾットを作る。（米を炒めて、水・トマトソース・コンソメなどで煮詰めて、パルミジャーノで味付け）
②粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やして、冷えたら小さく切ったモッツァレラチーズを包んでボール状に丸める。
③小麦粉→卵→細かいパン粉をつけて１７０度の油で揚げる。
詳細はこちらから□❤→「ライスコロッケ（アランチーニ）」

ポイント

[illegible]

[illegible]

[illegible]

（お好みでトマトソースを添えて食べるのもオススメです。）

お仕事の話（料理教室）

さて、昨日は料理教室でした～(*^ω^*)

春のおもてなしレッスンということで、新玉ねぎのポタージュ、苺とクレソンの前菜、そしてアランチーニを作りました～(*’▽’*)

料理だけでなく、盛り付けもね□❤

みんな楽しんでくれてよかったな❤

あさ村

明日はドイツの夫婦に手まり寿司のレッスンです～（＾-＾）頑張るぞ❤