

カテェネ 農食ツーリズム 「チーズ」を使ったレシピ



とろ〜リアリゴの魚介添え

フランスの郷土料理アリゴ
チーズでとろ〜り伸びる
マッシュポテトをフォンデュ風に



●おいしく作るポイント●



POINT 1

じゃがいもが温かいうちに、なめらかになるまで丁寧につぶします



POINT 2

モッツアレラチーズを細かく切っておくと早く溶けます。粘りが出るまで混ぜます

〈材料 (2〜3人分) 〉

- じゃがいも 中3個 (300g)
- バター 大さじ1
- にんにく 1片
- モッツアレラチーズ 100g
- ミックスチーズ 1/2カップ (40g)
- 牛乳 100ml
- 塩 小さじ1/4
- こしょう 少々
- エビ 8尾
- オリーブオイル 大さじ1
- ホタテ 8個
- 塩・こしょう 適量
- イタリアンパセリ 適量

〈作り方〉

- 1.じゃがいもは皮をむいて4等分に切り、水にさらした後、水気を切って鍋に移す。鍋にかぶるくらいの水と塩少々(分量外)を加え、柔らかくなるまで茹でて湯を切る。鍋をもう一度火にかけて、混ぜながら水気を飛ばし、火を止めてからつぶす (Point1)
- 2.別の鍋にバターとすりおろしたにんにくを入れて火をかけ、香りが立ったら1のじゃがいもとざく切りにしたモッツアレラチーズ、ミックスチーズ、牛乳を加えて木べらで練り (Point2)、塩・こしょうで味をととのえる
- 3.エビは背わたを取り、塩少々(分量外)でもみ洗いをして水気を取る。フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、ホタテ、エビを加えて色よく焼き、塩・こしょうをふる
- 4.2と3をそれぞれ器に盛り付け、イタリアンパセリを添える