

CrochettedirisoeNdujaンドウイアのライス コロケ

8 個分
カルナローリ米（または日本米） 115g
ンドウイア 30g
おろし 個カ綺ヨカ5(5g)口 35g
卵セリ（みじん切り）大匙1
塩 1g
カチヨカバツ口チーズ 40g（@5gの角切りに

リコッタチーズ 30g
ンドウイア 15g
揚げ油・パン粉（細め）



- ① 沸騰した湯に塩を加え、米を 17分（日本米なら 12分）茹でてザルにあげる。
- ② 熱いうちにンドウイアとカチヨカバツ口、とき卵、塩冷蔵庫でし
の順で混ぜ、バットなど
か厚さが1cmになるように平らにひろげて押し付けるようにラッ
③ シボウイアとリコッタチーズを混ぜたクリームを小ざじ1程度と
角切りにしたカチヨ
カバツ口を中央に入れて丸め、パン粉をつけて揚げる。