

Elio's Recipes

by Chef Peppe Russo



Risotto Zucca Nduja

ンドウイヤとカチヨカヴァツ口を
のせた南瓜のリゾット



材料 (1 人前) :
米 1 0 0 g
バター 3 0 g
パルミジャーノチーズ 5 0 g
南瓜 1 / 2 個
カチョカヴァッロスライス 3、4 枚
ンドウイヤ 1 0 g
塩 適量



1

南瓜を柔らかくなるまで煮てピューレ状にする。鍋にお湯をわかし、別の鍋にお米を入れ火にかけて、温めたお湯を少しずつ足しながら中火でコトコトと常に沸いている状態をキープします。（お米に微かに芯が残る程度がベストな炊き上がりです。）お米がアルデンテになりましたら、南瓜のピューレ（お好みの量）を入れよく混ぜます。

2

火を止め、バター、パルミジャーノチーズを入れ塩で味をととのえ、よく混ぜます。



3

南瓜のリゾットをお皿に盛り付け、中心に丸めたンドウイヤをのせる。



4

カチョカヴァッロスライス、グリルした南瓜、お好みでパプリカパウダーやブラックペッパー、パセリなどで飾りつけて完成です。

