

ポルトガルの伝統的なレシピ: アローズドーセ (ライスプディング)

について



写真: Aldeias do xisto

材料 キャロライナライス 300 g 砂糖 350 g 成分無調整牛乳 2000 g 卵の黄身 120 g 水 600 g バター テーブルスプーン1杯 レモンの皮 1個分 シナモンスティック 1本 塩 1つまみ 作り方 水にバター、レモン、シナモン、塩を入れ沸騰させる。米を加え、水が蒸発するまで煮る。水がなくなったら、温めた牛乳を少しずつ加え(リゾットを作るかのように)、へらでかき混ぜ続ける。米に完全に火が通るまで牛乳を加え続ける。最後の牛乳を加えて少し濃くなったら、砂糖を加える。砂糖が完全に溶けた後、黄身を加え(わずかな米の混合物で加熱される)、カスタード状になる82 ~ 85 °Cまで加熱する。冷まして、シナモンパウダーを少しかけて出来上がり

* マリア・デ・ルルド・モデスト (Maria de Lourdes

Modesto) の伝統的なレシピをもとに、リスボン (Lisboa) の観光・ホテルビジネススクールが提供するレシピ。