

泉州里芋

by 射手矢ファーム

里芋のパンナコッタ

by BELLA BOCCA

材料 ※4人分

里芋	10個
マッシュルーム	1/4p
エリンギ	1/4p
マイタケ	1/4p
トマトソース	60cc
チキンブイヨン	600cc
牛乳	100cc
生クリーム	100cc
ゼラチン	3g
塩	適量
タイム	適量

つくり方

- ① 里芋は皮を剥いて、チキンブイヨンで弱火にかけ柔らかくなるまで煮る。柔らかくなった里芋をミキサーにかけ、なめらかなピューレにする。
- ② 生クリーム・牛乳を温めて、ふやかしたゼラチンを入れ溶かす。
- ③ 型に流し込み、固める。
- ④ 少量のオリーブオイルでみじん切りにしたキノコを炒め、トマトソースを加え塩で味を調える。
- ⑤ 固まった里芋のパンナコッタにソースを流し入れ、タイムを飾って完成。

ワンポイントアドバイス

里芋のねっとり濃厚パンナコッタ!



泉州里芋

ねっとりやわらかく、
絹のようになめらかな食感。



射手矢ファーム

大阪府泉佐野市上之郷3326



里芋のパンナコッタ



BELLA BOCCA

〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-3-13 シバタビルB1