



RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA

Cooking Book

by RISTORIS



HOW TO COOK

RISTORIS

Cooking can be a great way to express your
creativity and make delicious meals.
Make sure you have all the ingredients Ristoris
you need for the recipes you plan to make.

***The best choices guarantee Ristoris
quality. Let's Start.***



イカ墨のヴォルケーノリゾット
ドライトマトと塩漬けリコッタ添え



4



30 MIN

Ingredients

- ・カルナローリ米 240g (ソル・レオーネ)
- ・イカ墨 60 g
- ・セミドライトマト (リストリス) 60 g
- ・リコッタサラータ 40 g
- ・フィッシュストック 2L
- ・エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル



Procedure

1. セミドライトマトを細かく切る
2. 鍋にオイルを入れ熱しカルナローリ米を炒めます。全体に油が回ったらフィッシュストックを入れて米がアルデンテになるまで煮ます。
3. 火を止め、イカ墨とエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを加え混ぜます。
4. リコッタサラータ、セミドライトマトと共に火山のように見えるよう盛り付けます。



ライスタンバル かぼちゃとピスタチオのサブレのせ



4



40 MIN

Ingredients

- ・小麦粉 1 Kg
- ・グラナパダーノパウダー（ソル・レオーネ）425 g
- ・粉糖 80 g
- ・卵 150 g
- ・カルナローリ米（ソル・レオーネ）250 g
- ・バター 625 g
- ・辛口の白ワイン 100 ml
- ・ペースト状にしたかぼちゃ 250 g
- ・ベジタブルブロード 700 ml
- ・ピスタチオソース 20 g（リストリス）



Procedure

サブレクラッカーの作り方：

1. フードプロセッサのミキシングボウルに、小麦粉、600gの刻んだバター、砂糖、そして400gのすりおろしたグラナ・パダーノチーズを入れます。
2. 混合物がぼろぼろになるまで混ぜた後、卵を加え、再びパルスして生地がまとまるまで混ぜます。
3. フードプロセッサから生地を丁寧に取り出し、冷蔵庫で少なくとも30分、できれば一晩休ませます。
4. 冷えた生地を約0.5cmの厚さに伸ばし、フードリング型を使って丸型に切り抜きます。
5. 160°Cで約15分焼きます。

ライス・タンバルの作り方：

1. 鍋に少量の油を入れて米を炒め、白ワインを少し加えて蒸発させます。
2. かぼちゃペーストを加え、その後熱い野菜のスープを加え、液体が完全に吸収されるまでかき混ぜます。米がほぼ乾いた状態になったら、もう一杯のスープを加え、米が調理されるまで（約13分）このプロセスを繰り返します。
3. 25gのバターとすりおろしたグラナ・パダーノチーズを加え、よくかき混ぜます。

☆クラッカーの上に一口大にしたライスタンバルとピスタチオソースを飾り組み立てます。



ゴートチーズ、ルッコラ、タコ、セミドライ
イエロートマトのピッツア



4



15 MIN

Ingredients

- ピザ生地
- 羊乳のチーズ 100 gr
- ルッコラ等の葉
- ボイルしたタコ 150 gr
- セミドライイエロートマトのオイル漬け 50 gr (リストリス)
- レモン果汁 ½ 個分
- 塩・胡椒 適宜



Procedure

1. 茹でたタコを粗く切り、塩、コショウ、レモン汁で味付けします。
2. ピザ生地をオーブンに入れて、トッピングなしで焼きます。
3. 焼き上がった生地をオーブンから取り出し、ゴートチーズをのせ、少量のルッコラ、味付けしたタコ、皮をむいた甘い黄色いトマトを加え、エキストラバージンオリーブオイルをひと垂らして、提供します。



アンチョビ、ケイパー、セミドライエロートマト
を使ったトスカナ風パテ



4



20 MIN

Ingredients

- ・レバー 500g
- ・アンチョヴィフィレ 6枚 (ソル・レオーネ)
- ・塩漬けケイパー 20g
- ・リーキ 50g
- ・バター 180g
- ・甘口のワイン 40g
- ・ゼラチン 10g
- ・セージの葉 4枚
- ・セミドライエロートマトのオイル漬け 8個 (リストリス)
- ・ホワイトワインヴィネガー 1カップ
- ・パセリ 1束



Procedure

1. レバーを水と酢に10分間漬けます。その後、流水でよく洗います。
2. フライパンに30gのバターを熱し、リーキ、アンチョビ、ケイパー、セージを中火で炒めます。
3. 火を強くし、レバーを加えて5分間調理します。その後、甘口のワインを加え、蒸発させます。
4. 蓋をして火を弱め、10分間煮込みます。その間に、ゼラチンをぬるま湯でふやかしておきます。
5. レバーが調理できたら、ゼラチンをフライパンに加えてよく溶かします。
6. その後、5をブレンダーに入れ、残りのバターを加えてすべてをよく混ぜます。
7. 円筒形の型またはお好みの型に入れ、冷蔵庫で少なくとも4時間冷やします。
8. セミドライエロートマトを飾って提供します。



牛フィレ肉ボルチーニソース添え



2



10 MIN

Ingredients

- ・牛フィレ肉 250g
- ・ボルチーニオイル漬け 70g (リストリス)
- ・イエロートマトのオイル漬け 3個 (リストリス)
- ・ローズマリー 1本
- ・セージの葉 3枚
- ・にんにく 1片
- ・バター 100g
- ・エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル
- ・塩・胡椒
- ・白ワイン 40g



Procedure

1. 牛フィレ肉に、塩とコショウで味付けします。
2. フライパンにバターの半分とエキストラヴァージンオリーブオイルを入れ熱し、肉の両面を焼きます。
3. にんにくとローズマリーを加え、1分後に残りの冷凍庫から取り出した冷たいバターを加えます。
4. 肉を焼き、5分間休ませます。
5. フライパンに残った余分な脂を取り除いた後、ボルチーニ茸を炒め、白ワインでデグレーズします。
6. フィレ肉を盛り付け、ボルチーニソースをかけ、セミドライイエロートマトと一緒に提供します。



猪肉とラディッキオソースのライスケーキ



4



40 MIN

Ingredients

- ・ カルナローリ米 320 g (ソル・レオーネ)
- ・ ラディッキオソース 160 g (リストリス)
- ・ 猪肉のソーセージ 220 g
- ・ グラナパダーノチーズパウダー 50 g (ソル・レオーネ)
- ・ ブラックペッパーコーン
- ・ ニンジン 2本
- ・ セロリ 1本
- ・ 玉ねぎ 1個
- ・ 赤ワイン 100 ml



Procedure

1. 米を3/4ほど火が通るまで茹で、水気を切り、冷ましておきます。
2. イノシシのソーセージを皮から取り出し、細かく切ったセロリ、ニンジン、玉ねぎとともにフライパンで炒めます。
3. 赤ワインでデグレーズし、ラグーソースができるまで煮込みます。
4. ラグーに赤いチコリソースを加え、コショウで味を調えます。
5. ラグーが冷めたら、冷ました米とすりおろしたグラナパダーノを加えて、よく混ぜます。
6. 5をノンスティックのオープン皿に広げ、200℃で12～15分間焼きます。



ラディッキオ、アジアーゴチーズのピッツァ



1



25 MIN

Ingredients

- ピザ生地 1枚
- ラディッキオソース 140 g (リストリス)
- アジアーゴチーズ 110 g
- モッツアレラ・プッファラ 100 g (ソル・レオーネ)



Procedure

1. ピザ生地をオーブントレイにセットします。
2. ラディッキオソースを全面に塗り、その上に小さめの角切りにしたアジアーゴチーズ・モッツアレラをのせます。
4. 220℃に予熱したオーブンで約5分焼きます。



トリュフとゴルゴンゾーラチーズのブルスケッタ



2



15 MIN

Ingredients

- スライスしたパン 2切れ
- 黒トリュフ入りきのこペースト 40 g (リストリス)
- ゴルゴンゾーラチーズ 30 g
- エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル 25 g



Procedure

1. オーブンを250℃にセットし予熱します。
2. スライスしたパンを2～3分程度焼きます。
3. 黒トリュフ入りきのこペーストを塗り、ゴルゴンゾーラチーズをのせます。
4. オーブン温度を210℃に下げチーズが溶けるまで焼きます。
5. 提供する直前にエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルをかけます。



豚肉のエスカロップ
黒トリュフ入りきのこペースト添え



1



15 MIN

Ingredients

- ・豚ロース肉 100 g
- ・じゃがいもの細切り 40 g
- ・黒トリュフ入りきのこペースト 30 g (リストリス)
- ・エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル 15 g
- ・玉ねぎのスライス 10 g
- ・バター 10 g
- ・小麦粉 20 g
- ・白ワイン 7 g
- ・パセリのみじん切り 3 g
- ・塩・こしょう



Procedure

1. 肉のスライスを小麦粉でまぶし、オリーブオイルを熱したフライパンで両面1分ずつ炒めます。
2. 肉を取り出し、温かい容器に保温します。
3. 同じフライパンに細切りにしたポテトを入れ、木べらでかき混ぜます。
4. ポテトが両面とも黄金色でしっかりと焼けるまで押し付けて調理します。
5. ポテトをフライパンから取り出し、温かいまま保温します。
6. 同じフライパンにバター、ローズマリー、ロース肉を加えます。
7. 火をつけ、バターが溶けたら白ワイン、玉ねぎ、黒トリュフ入りきのこペーストを加えます。
8. 数分間、風味が馴染むように煮込み、塩とこしょうで味を整えます。
9. 仕上げに焼いたポテトを盛り付けて完成です。



ムール貝とアーティチョークソースのリゾット 赤海老のタルタル



4



25 MIN

Ingredients

- ・ カルナローリ米 360 g (ソル・レオーネ)
- ・ 赤海老 8尾
- ・ アーティチョークソース 180 g (リストリス)
- ・ ブイヨン (野菜) 40 g (顆粒のもの)
- ・ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル
- ・ 胡椒
- ・ チャイブ
- ・ ムール貝



Procedure

- ①きれいに洗ったムール貝を、チャイブ、少量のオリーブオイルとともに鍋に入れます。
- ② 鍋を覆い、ムール貝が開くまで加熱します。
- ③ムール貝を取り出して殻をむきます。鍋に残った液をこし、取っておきます。
- ④エビの殻をむき、殻を使ってフュメを作り、野菜の顆粒調味料を加えます。
- ⑤深めの鍋で米を炒め、熱いフュメを徐々に加えながら炊き続けます。
- ⑥調理の途中で殻をむいたムール貝とアーティチョークソースを加えます。
- ⑦エクストラバージンオリーブオイルを少し加えてリゾットをクリーミーに仕上げます。ムール貝から得た濾した液体と刻んだチャイブを加えます。
- ⑧マザラ産赤エビのタルタルを飾って完成です。



セミドライグリーントマトと オリーブ入りラムのロール



4



15 MIN



Ingredients

- ・ラム肩肉（骨抜き処理済み）800 g
- ・オリーブ 300 g
- ・フィロ生地 300 g
- ・セミドライグリーントマト 200 g（リストリス）
- ・ローズマリー
- ・塩・こしょう



Procedure

- 1.肉を平らにして、薄く均等な形のスライスを作ります。
- 2.ラム肉のスライスに塩とこしょうで味をつけます。
- 3.ローズマリーの葉を振りかけ、よく水切りしたセミドライグリーントマトを均等にのせます。
- 4.スライスをロール状に巻き、フィロ生地で包みます。
- 5.予熱したオーブンで180℃で約10～12分間焼きます。



グリルパプリカ、ミント、
ゴートチーズのリゾット



4



20 MIN

Ingredients

- ・カルナローリ米 300g (ソル・レオーネ)
- ・パプリカのグリル 2個 (リストリス)
- ・小さな玉ねぎ 1個
- ・野菜ブイヨン 1リットル
- ・白ワイン 100ml
- ・フレッシュゴートチーズ 100g
- ・バター 50g
- ・エクストラバージンオリーブオイル 30g
- ・塩・こしょう 適量
- ・フレッシュミント 10g



Procedure

1. グリルしたピーマンを滑らかになるまでブレンドします。
2. 鍋にエクストラバージンオリーブオイルを熱し、みじん切りにした玉ねぎを加えて、透き通るまで炒めます。
3. 米を加え、2分ほど軽く炒めた後、白ワインでデグレーズします。温かい野菜ブロスを少しずつ加えながら、頻繁にかき混ぜて調理を続けます。
4. 調理の途中(約10分後)でピーマンクリームを加え、米がアルデンテになるまで調理を続けます。
5. 火からおろし、バターと崩したゴートチーズを加えます。よく混ぜてクリーミーなリゾットに仕上げます。塩とこしょうで味を調えます。
6. リゾットをスープ皿に盛り付け、フレッシュミントの葉で飾り付けます。