

Funghi Morcella Surgelati



「ウルバーニ」ブランド

冷凍商品



冷凍 モリーユ茸

～ アジア諸国より モリーユ茸の極上品 ホール～

春を代表する モリーユ茸。世界中の約 1000m の山間部で食用される「編み笠茸」と呼ばれるこのキノコは、残念ながらイタリアでの収穫は少量の為、多くはネパール・トルコといったアジアの山奥から届きます。ヨーロッパの食材との相性抜群のこちらの商品を、新鮮なうちに瞬間的に冷凍することでもともと持つ、自然の香りや味わいを凝縮しました。特にクリーム系のソースとのリアージュは秀逸です。ぜひともお使いやすい価格でのご提供のイタリア語名「モルチェッラ」！お試しください。

冷凍 モリーユ 丸 をさらに極上に戴くには・・・

- ① 半解凍で約 1.0cm 程度の厚さでザク切りにし、みじん切りの玉ねぎと中火でソテー。
- ② しんなりしてきたら、塩を加えて油脂を吸わせるようにジソワリと。
- ③ 玉ねぎの色が透き通ったら、米とバターを加えて炒めます。
- ④ 米が透き通ったら、牡蠣とフォンを入れ弱火で約 20 分間 水を加えながらチーズを加えてモンテして完成！ モリーユの味わいとグラナの風味が濃厚な美味しさ！



冷凍 モリーユ ホール
MORILLES WHOLE - FROZEN

モリーユ茸 丸 (アジア諸国産)

kg /

円

納入単位：1 kg × 6パック