

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- アルポリオ米：300g
- リップルトマト：4個
- バジル：1束
- チキンブロス：800ml
- パルメザンチーズ：100g
- 白ワイン：100ml
- オリーブオイル：大さじ2
- ニンニク：2片
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. リップルトマトを細かくカットし、ニンニクはみじん切りにする。
2. 鍋にオリーブオイルを熱し、ニンニクを炒める。
3. トマトを加え、白ワインで香りをつける。
4. アルポリオ米を加え、透き通るまで炒める。
5. チキンブロスを少しずつ加えながら、米が柔らかくなるまで煮込む。
6. バジルをちぎって加え、パルメザンチーズ、塩、黒胡椒で味を整える。
- 7.