

\ 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：200g
- アソートキノコ（シイタケ、エノキ、マイタケなど）：合計300g
- ホワイトワイン：100ml
- チキンブロス：600ml
- パルメザンチーズ（おろしたもの）：適量
- バター：大さじ2
- オリーブオイル：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. キノコは適当な大きさに切り、オリーブオイルで炒めます。
2. 別の鍋でバターを溶かし、アルポリオ米を炒め、ホワイトワインを加えてアルコールを飛ばします。
3. 少しずつ温めたチキンブロスを加え、米が柔らかくなるまで炊きます。
4. キノコをリゾットに加え、パルメザンチーズ、塩、黒胡椒、タイムで味を整えます。