

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
- シャンパン：100ml
- チキンストック：500ml
- パルメザンチーズ：50g（削る）
- エディブルグリッター（シルバー）：小さじ1
- バター：大さじ2
- 塩、白胡椒：各適宜

作り方

1. 米をバターで炒め、シャンパンを加えてアルコールを飛ばします。
2. 少しずつ温かいチキンストックを加えながら、アルデンテに炊き上げます。
3. 火を止める直前にパルメザンチーズとエディブルグリッターを混ぜ合わせます。
4. 白胡椒で味を調整し、月の光のように輝くりゾットを盛り付けます。