

\ 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

- アーボリオ米：200g
- 鶏ガラスープ：800ml
- イカ墨：1袋
- 白ワイン：50ml
- 玉ねぎ：1個
- バター：適量
- パルメザンチーズ：適量
- トマトソース：適量
- パセリ：適量

作り方

1. 玉ねぎをみじん切りにし、バターで炒める。アーボリオ米を加えて炒め続け、白ワインを加えてアルコールを飛ばす。
2. 鶏ガラスープを少しずつ加えながら、米が柔らかくなるまで炒め続ける。
3. イカ墨を加えてさらに炒め、パルメザンチーズを加えて混ぜる。
4. 皿に盛り付け、中央にトマトソースをドルップし、パセリを散らす。