

\ 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：2人分

- アーボリオ米：1カップ
- ホワイトトリュフ：1個
- チョコレート：50g
- バター：大さじ1
- チキンブイヨン：2カップ
- 塩：少々
- ブラックペッパー：少々

作り方

1. バターを熱した鍋でアーボリオ米を炒め、チキンブイヨンを加えて炒め続ける。塩とブラックペッパーで味を調える。
2. リゾットがふっくらとしたら、ホワイトトリュフを削って加える。
3. 最後にチョコレートを削って混ぜ、溶けたら火から下ろす。