

\ 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
- シーフードミックス：200g
- ホワイトワイン：100ml
- 鶏ガラスープの素：800ml
- サフラン：少々
- バター：大さじ1
- オリーブオイル：大さじ1
- 塩：適量
- こしょう：適量

作り方

1. オリーブオイルを熱した鍋にシーフードを炒め、一旦取り出します。
2. 同じ鍋にアルポリオ米を入れて透明になるまで炒め、ワインを加えてアルコールを飛ばします。
3. 鶏ガラスープの素を少しずつ加えては吸わせ、20分ほど炊きます。
4. サフランとバターを加え、さらに5分ほど炊きます。
5. 最後に炒めておいたシーフードを加えて全体を混ぜ、塩、こしょうで味を調えます。