



くるみ入りチーズリゾット

くるみの食感がアクセント！極上チーズリゾット マスカルポーネのクリーミーさ、ゴルゴンゾーラの濃厚な味に唐辛子のスペイシーなタッチ、そしてくるみのカリカリ感など、多彩な味を楽しめるリゾットです。チーズ好きな方や、寒い季節におすすめの一品としても最適です。

使用商品

カルナローリ

(2人分)

- ・カルナローリ(お米)....180g
- ・マスカルポーネ....40g
- ・ゴルゴンゾーラ....40g
- ・一味唐がらし....少々
- ・くるみ....数粒
- ・マジョラムなどのハーブ....少々
- ・白ワイン(辛口)...適量
- ・野菜スープまたは鶏がらスープ....お玉3杯分
- ・塩....適量

材
料

- ① カルナローリを鍋で1分間乾煎りし、冷えた白ワインで浸るくらい濡らす
- ② お玉1~1.5杯の野菜スープを加え、水分が減ってきたら更にお玉1杯のスープを加え13~14分、弱火で炊く
- ③ 炊いている間に、くるみの粒を食感がわかる程度に細かく刻む。ゴルゴンゾーラは薄く小さめにカットする。
- ④ (2)を味見し、米に微妙に芯が残る程度に炊きあがっていたらOK。
- ⑤ (4)にマスカルポーネを混ぜ、塩で味付けする。器に盛りつけ、ゴルゴンゾーラ、くるみ、一味唐がらしひりかけて、ハーブを添えて完成。

手
順