



トマトリゾット

シンプルだけど美味しい、トマトリゾット じっくり煮込んだ完熟トマトの旨みがたっぷり詰まった、シンプルで奥深い味わいのトマトリゾット。チーズを添えてまろやかさをプラスすれば、心も体も温まる一皿に。ランチにもディナーにもぴったりな、イタリアの家庭の味をお楽しみください。

使用商品

- カルナローリ
- フェルーチェ なめらかトマト

(2人分)

- リゾット米 200g
- なめらかトマト 390g
- 玉ねぎ (みじん切り) 1/2個
- バジル 2枚
- チキンブイヨン 450ml
- オリーブオイル 適量
- 塩 適量
- 粉チーズ 50g

材料

- バター 10g

①オリーブオイルを入れたフライパンで玉ねぎを炒める。

②リゾット米を加え、かき混ぜながら炒める。

③なめらかトマト、チキンブイヨンを加えながら10分ほど少し硬さが残る程度煮る。

手順 ④米に火が通ったら塩で味を調整、粉チーズとバターを加え、混ぜ合わせたらバジルを飾って完成。