



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え、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。