



## 下仁田葱のリゾット

下仁田葱の甘味が滋味深い イタリアではポロ葱を使用しますが、甘みとこくのある下仁田葱を使うのがおすすめ。

### 使用商品

#### カルナローリ

(4人分)

- ・リゾ・ガッロ カルナローリ (お米) 400g
- ・下仁田葱 (無ければ太い深谷葱) 1本
- ・たまねぎ 1/4個 (みじん切り)
- ・ブイヨン 800ml
- ・白ワイン 100ml
- ・オリーブオイル 適量
- ・バター 適量

**材 料**

- ・塩、黒こしょう 適量
- ・粉チーズ 適用

---

- ① 下仁田葱は薄く小口切りにする。フライパンにバターとオリーブオイルを入れ、下仁田葱とたまねぎをしんなりするまで弱火で炒める。
- ② お米を加えて火加減をやや強めにして炒める
- ③ 白ワインを加え、強火でアルコールをとばすように炒め、お米全体に油が回るようにする
- ④ 弱火にしてブイヨンを3~4回ほどに分けてお米がアルデンテになるまで煮る (おおよそ15~20分)
- ⑤ 粉チーズを加えて混ぜ合わせた後、塩こしょうで味を調整、器に盛りつけ、黒こしょうを上からかける

**手 順**