



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)

- ・ リーズ・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** ・ 塩、黒こしょう 適量
- 料** ・ 粉チーズ 適量

- 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)

- 手** 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え、器に盛りつ
- 順** け、黒こしょうを上からかける