Let's cook!



材料:4人分

- アサリ: 200gエビ: 200g
- イカ: 200g
- アルボリオ米: 400gホワイトワイン: 100ml
- チキンブロス:1L
- パルメザンチーズ: 100gエディブルグリッター: 少々

作り方

- 1. 海鮮をさっと炒め、一旦取り出す。
- 2.同じ鍋でアルボリオ米を炒め、ホワイトワインで香りを付ける
- 3. 少しずつチキンブロスを加えながらリゾットを炊く。
- 4. 海鮮を戻し入れ、パルメザンチーズを加えて混ぜる。
- 5. 盛り付けた後、エディブルグリッターを上から振りかける。