\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

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。