\ 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

- アルボリオ米：200g
- シーフードミックス（エビ、イカ、ムール貝）：300g
- ブルースピリリナパウダー：小さじ1
- サフラン：少量
- ホワイトワイン：100ml
- 魚介ブイヨン：600ml
- パルメザンチーズ：50g
- バター：50g

作り方

1. バターを鍋に溶かし、アルボリオ米を炒めます。
2. ホワイトワインを加え、アルコールを飛ばした後、少しずつブイヨンを加えて炊きます。
3. 米がほぼ炊き上がったところで、ブルースピリリナパウダーとサフランを加え、色を調整します。
4. 最後にシーフードミックスを加え、完全に火が通ったらパルメザンチーズでクリーミーに仕上げます。
5. 器に盛り付け、サフランの糸を飾りで加えて完成。

- **塩、黒胡椒：各適宜**