\ 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：300g
- トマト：4個
- バジル：1束
- にんにく：2片
- オリーブオイル：大さじ2
- 白ワイン：200ml
- チキンブイヨン：800ml
- 塩・黒こしょう：適量
- パルメザンチーズ：適量

作り方

1. トマトは一口大に切り、にんにくはみじん切りにする。バジルはみじん切りにする。
2. 鍋にオリーブオイルを熱し、にんにくを炒めたら米を加えて炒める。白ワインを加えてアルコールを飛ばす。
3. チキンブイヨンを少しずつ加えながら、米が柔らかくなるまで煮る。トマトとバジルを加え、塩・黒こしょうで味を調える。
4. 最後にパルメザンチーズを振りかける。