\ 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
- ホワイトワイン：200ml
- チキンストック：1リットル
- パルメザンチーズ：100g
- バター：50g
- サフラン：1パック
- えび：16尾
- オリーブオイル：適量
- 塩、黒胡椒：適量
- パセリ：適量

作り方

1. フライパンにオリーブオイルを熱し、えびを塩と黒胡椒で調味しながら炒めます。色が変わったら取り出し、一旦脇に置きます。
2. 同じフライパンにバターを溶かし、アルボリオ米を炒めます。米が透明になるまで炒め続けます。
3. ホワイトワインを加え、アルコールが飛ぶまで炒め続けます。
4. チキンストックを少しずつ加え、常にかき混ぜながら中火で炒め続けます。ストックがなくなるまでこれを繰り返します。
5. サフランを加え、混ぜ合わせます。全体が黄金色になるまで混ぜ続けます。

6. パルメザンチーズを加え、溶けるまで混ぜます。塩と黒胡椒で調味します。
7. 仕上げに炒めたえびとパセリをトッピングします。