

主菜

## きのこのリゾット

配膳:

Up to 2 people

### 材料

きのこのリゾット (2人分)

- きのこ類 合わせて150g
- 米 150g
- 玉ねぎ 70g
- にんにく 1/2片
- ベーコン 20g
- 白ワイン 大さじ2
- 洋風だしスープ 800mL
- 水 200mL
- 天然塩 適量
- 胡椒 適量
- パルメザンチーズ 大さじ2
- オリーブオイル 大さじ2
- パセリ 適量

### 作り方

準備:

0

料理:

0

配膳:

Up to 2 people

難易度:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Japanese (Japan)'] 0

1. 玉ねぎとにんにくはチョッパーでみじん切りし、鍋にオリーブオイル(大さじ1)を入れ、中火で炒める。
2. 洋風スープは別鍋で温めておく。
3. ベーコン、きのこ類、白ワインを加え、さらに炒める。
4. 米は洗わずに、3)に加え、残りのオリーブオイル(大さじ1)を入れ、米が少し透き通ってきたら別鍋のスープのうち、半分(400mL)を入れ、火～中火でしばらく煮る。ここで混ぜすぎないよう注意! 混ぜすぎると粘りが出ます。
5. 途中、水分が減ってきたら、残りのスープを足しながら約20分煮る。
6. お米の固さがちょうどよくなったら、塩、胡椒で味を調え、最後にパルメザンチーズを入れる。
7. 器によそい、彩りにチョッパーでみじん切りにしたパセリを散らす。

みじん切りには、チョッパーはあっという間にできてとても便利です!

リゾットはアルデンテが美味しいので、お粥のようにどろどろにならないよう、お米の固さに注意してくださいね。