

多収そら豆七つの子のリゾット

<< エメラルドグリーンの鮮やかさを活かして! >>



----- 材料 (2人分) -----

・多収そら豆七つの子 (鞘と薄皮をむいたもの)	30粒
・米	2/3 カップ
・白ワイン	大さじ 2
・熱湯	2 カップ
・オリーブオイル	大さじ 1
・バター	10g
・粉チーズ	大さじ 2
・塩	適量
・ホワイトペッパー	適量

----- 作り方 -----

- ① 鍋にオリーブオイルと米を入れて中火にかけ、しっかり炒める。一つまみの塩と白ワインを加えて炒め、熱湯 1 カップを注ぐ。米の表面が乾かないように、熱湯を 2 ~ 3 回に分けて足しながら、15 分間加熱する。
- ② 多収そら豆を加え、さらに 2 分間加熱する。火を止めてバターと粉チーズを溶かし込み、塩、ホワイトペッパーで味をととのえる。

※POINT

お米は洗わずに使うと味わい深く仕上がります。

