妙義ナバファーム

まいたけのリゾット

妙義ナバファームオフィシャルサイトで
おいしいきのこレシピ続々更新中！
ナバファーム
検索
navafarm.com

生米から炊かなくても美味しい、
炊いたご飯でパッと簡単に作れるまいたけの香りが
広がるリゾットです。

料理　近藤由香子

■材料　（2人分）

- A
  - まいたけ（ほぐす）……1パック
  - 玉ねぎ（みじん切り）……1/4個
  - ベーコン（1cm幅）……1枚
- 白ワイン……大さじ2
- 白飯……茶碗2杯分
- コンソメ（顆粒）……小さじ1
- 水……150ml
- パルメザンチーズ……大さじ1
- 塩……少々
- 黒コショウ……少々
- オリーブオイル……大さじ1.5
- パセリ（みじん切り）……適量

■作り方

❶フライパンにオリーブオイル、Aを入れて炒め火が通ったら白ワインを加えアルコールを飛ばす。
❷コンソメ、水を加えて沸いたら、白飯をほぐしながら煮る。
❸水分が少し残る程度のところでパルメザンチーズを加え混ぜ火を止め、塩で味をととのえる。
❹器に盛り黒こしょう、パセリを振る。

Point! まいたけは、たくさん入れると香りが広がって食感がよく、より美味しくなります。