たことトマトのリゾット

甘



調理時間 約45分
カロリー 221kcal(1人分)

材料 (4人分)

米	1合
ゆでだこ	1本(80g)
トマト	1個
(A)	
オリーブ油	大さじ1
白ワイン	大さじ2
コンソメの素	1個(7g)
水	400ml
塩	小さじ1/2
コショウ	少々
パルメザンチーズ	大さじ2
パセリ	適宜

作り方

1. 米は洗って30分ほど浸水させ、水気を切っておく。
2. ゆでだこは薄切りにし、トマトはざく切りにする。
3. 炊飯鍋に(1)とAを入れ、(2)を入れて蓋をする。
4. 炊飯スイッチを押し、ごはんモードを選択して点火する。
5. むらしが終了したら全体を混ぜ合わせ、パルメザンチーズ、パセリを散らす。

トマトの酸味と彩りが夏らしいおしゃれなリゾットです。