

おうちで本格イタリアン！

数量限定

# リゾット用米 なご 和み

今までのリゾット米は、イタリアから輸入していましたが、この度木更津で生産することが出来ました。「和み(なごみ)リゾット」という名前のイタリア米です。イタリア米は、洗わない方がおいしくいただけます。洋食・中華・和食料理にリゾット米を使ってみてはいかがでしょうか。

**1kg 1,100円(税込み) 送料別**

## リゾット用米 和ごみの特徴

- ・ 粒が非常に大きく、粘りがなく、歯ごたえがあり、煮崩れしにくい
- ※注意 普通の炊飯にはむきません**



## 【リゾットの基本的な作り方】

1. 深鍋にオリーブオイルを熱し、ニンニク、玉ねぎをいためる。
2. オイルに香りが移ったら、米を入れてオイルをなじませる。なじんだら、白ワインを入れてアルコールを蒸発させる。(米は洗わない)
3. 米の 1.3 倍程の水か、ブイヨンを入れる。あまりかき混ぜないようにし煮立てる。
4. 水分少なくなったら、水分を追加し常に米が水に浸るくらいし、アルデンテになるまでにする。
5. お好きな食材を入れ、塩、胡椒、チーズ等で味を調べ、少し火を通して出来上がり。

(参考 Wikipedia)

(お問い合わせ)

**JA 木更津市 本店生活館**

**電話 0438-23-8022**