# 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。