



【カルボナーラリゾット】



永友美樹(ながとも・みき)さん

材料 (2人分)

米	1 合 (150g)	塩	ふたつまみ
ベーコン	60g	こしょう (黒)	ふたつまみ
たまねぎ	90g	熱湯	450ml
ピザ用チーズ	大さじ 3	水	適宜
白ワイン	大さじ 3	《トッピング》	
洋風スープの素	小さじ 2	卵黄	2 コ
卵	1 コ	粉チーズ	大さじ 3
オリーブ油	大さじ 2	粗びきこしょう (黒)	少々
バター	10g		

手順

- (1) お米は、軽くといでおく。たまねぎはみじん切りに、ベーコンは1センチ幅に切っておく。
- (2) 洋風スープの素は熱湯で溶かしておく。
- (3) 卵1コは溶いで、ピザ用チーズと混ぜておく。卵2コは、卵黄だけ取り出しておく。
- (4) フライパンにオリーブ油、バターを入れ、中火で熱する。バターが溶けてきたら、たまねぎを加えて炒めていく。たまねぎが透明になってきたら、ベーコンを加え、さらに炒める。
- (5) ベーコンに焼き色がついたら、塩、生米を加え、油が全体にまわるまで炒めていく。米が透き通ってきたら、白ワインを加え、さっと混ぜて、ひと煮立ちさせる
- (6) スープを半分加え、軽く混ぜて弱火で5分ほど煮込む。水分が少なくなったら、残りのスープの半量を加え、さいばしで軽く混ぜて、弱火で5分ほど煮込む。汁気が、ほぼ無くなったら、スープをすべて加えて、さらに弱火で5分ほど煮込む。
- (7) 水分が少なくなったら、火を止めて、卵とピザ用チーズを混ぜたものを回しかける。
- (8) 器に盛り付け、粉チーズ、卵黄、粗びきこしょうをトッピングしたら完成。