

水牛チーズとトマトのリゾット、パンのクラストとバジル添え



調理時間: 20 min.

難易度: 難易度低

原材料 (4人分)

● 原材料

- パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g 500 g
- 水 1リットル
- 水牛の小さいモッツァレラチーズ 4 個
- リゾット米（カルナローリ） 320 g
- パン 適量
- ハーブ 適量

このレシピに使用された材料：



下準備

キャセロールでリゾット米を炒めると同時にトマトに水、塩そしてパッサータ ディ ポモドーロ（裏ごしトマト）ートマトピューレを加えたブロードを火にかける。

ブロードを少しずつ加えながら調理し、火を消した後、エキストラバージンオイルとおたま一杯のPomì L+で混ぜ合わせる。サクサクしたパンのクラスト、ハーブそして真ん中に新鮮な水牛のモッツァレラチーズをのせて出来上がり。