

バターナッツカボチャとカリフォルニア産プルーンの フォンドゥータ・リゾット



材料 4~6 人分

玉ねぎ	1 個（みじんぎり）	辛口白ワイン	150ml
オリーブオイル	大さじ 2	リゾットライス	200g
塩・黒こしょう	適宜	野菜ブイヨン	1 リットル
フェンネル	1/2 球（みじん切り）	カリフォルニアプルーン	150g
バターナッツカボチャ	1 個（银杏切り）	フォンティーナチーズ	
ニンニク	3 片（すりおろし）	もしくはモッツアレラチーズ	100g

バターナッツとチーズの濃厚な味わいに、
香味野菜のパンチを効かせた本格リゾット。
プルーンの軽やかな甘みと酸味が、
さっぱりとした程よいアクセントになっています。
ご家族やご友人とシェアしながら、
ワインと合わせて食べてもとても美味しい、
大満足の逸品です。

作り方はコチラ

