

カボチャ、カリフォルニア産プルーンとソーセージのリゾット、タレツジョチーズ風味



材料 4~6 人分

カリフォルニアプルーン	100g	エクストラバージンオリーブオイル	50g
モスキードプロヴァンスかぼちゃ	1 個	バター	50g
カルナローリ米	400g	パルメザンチーズ	80g
かぼちゃの果肉	600g	野菜スープ	1.5l
ソーセージ	300g	塩こしょう	適量
タレツジョチーズ	150g	ヘーゼルナッツ	10g
タマネギ	100g	かぼちゃの種	10g
白ワイン	200ml		

鮮烈なオレンジ色が特徴の南仏産かぼちゃモスキード・プロヴァンスを丸ごと使った秋の豊作と味覚を味わう超本格レシピ。カリフォルニアプルーンが旨みを引き立てるかぼちゃとチーズが絡みあうリゾットで、家族も友人も大満足間違いなし。

プ活 はじめよう。

詳しい調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

