

生産者おすすめレシピ

ソーレ(赤ピー)のリゾット

- ① ソーレは皮をむいて5mm角に切る。玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンで①と米を炒める。
- ③ 米にかぶるくらいの水を入れ、煮る。
- ④ 煮ている途中でコンソメ、塩で味付けをし、米が炊けたら完成!!

× グストタリア

生産者おすすめレシピ

ソーレ(赤ピー)のリゾット

- ① ソーレは皮をむいて5mm角に切る。玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンで①と米を炒める。
- ③ 米にかぶるくらいの水を入れ、煮る。
- ④ 煮ている途中でコンソメ、塩で味付けをし、米が炊けたら完成!!

× グストタリア

生産者おすすめレシピ

ソーレ(赤ピー)のリゾット

- ① ソーレは皮をむいて5mm角に切る。玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンで①と米を炒める。
- ③ 米にかぶるくらいの水を入れ、煮る。
- ④ 煮ている途中でコンソメ、塩で味付けをし、米が炊けたら完成!!

× グストタリア

生産者おすすめレシピ

ソーレ(赤ピー)のリゾット

- ① ソーレは皮をむいて5mm角に切る。玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンで①と米を炒める。
- ③ 米にかぶるくらいの水を入れ、煮る。
- ④ 煮ている途中でコンソメ、塩で味付けをし、米が炊けたら完成!!

× グストタリア