



ㅣ 펌킨리조또

호박스프와 이탈리아 아르보리오 라이스로 만드는 5분 완성 펌킨리조또

| 펌킨리조또(2~3인분) | | |
|--------------------------|-------|---|
| 호박스프(200g)날개 | 120 g | <div>1. 호박스프와 물 적당량(약 50g)을 넣고 한소끔 끓어 올린다.</div> <div>2. 아르보리오 라이스를 팩키지째로 조물조물 잘 풀어, "1"에 넣고 중약불에서 저어가며 졸여준다.</div> <div>3. 이탈리아안 꼬포 치즈를 넣고 활발히 저어 혼합한다.</div> <div>4. 기호에 따라 소금과 후추로 간을 조정한다.</div> <div>5. 접시에 옮겨 담고, 테로레티 브레드 스틱과 파슬리를 올려 마무리한다.</div> |
| 리조스코티 | 120 g | |
| 이탈리안꼬포치즈(이탈리안꼬포치즈IR) 2.5 | 15 g | |
| 테소레티 | 적당량 | |
| 건조파슬리 250g | 적당량 | |
| 물 | 50 g | |
| 소금, 후추 | 적당량 | |



이탈리안꼬포치즈(이탈리안꼬포치즈IR) 2.5



호박스프(200g)날개



리조스코티



테소레티



건조파슬리 250g





버섯리조또

버섯스프와 이탈리아 아르보리오 라이스로 만드는 5분 완성 버섯리조또

| 버섯리조또(2~3인분) | | <div>1. 양송이 버섯, 버섯스프, 물 적당량(약 50g)을 넣고 한소끔 끓인다.</div> <div>2. 아르보리오 라이스를 팩키지째로 조물조물 잘 풀어 준비한다.</div> <div>3. "1"에 아르보리오 라이스를 넣고 중약불에서 저어가며 졸여준다.</div> <div>4. 그뤼에르를 치즈를 넣고 활발히 저어 혼합한다.</div> <div>5. 기호에 따라 소금과 후추로 간을 조정한다.</div> <div>6. 접시에 옮겨 담고, 기호에 따라 파슬리, 트러플 오일을 곁들인다.</div> |
|------------------------|-------|---|
| 리조스코티 | 120 g | |
| 트러플오일이들어있는버섯스프(200g)날개 | 120 g | |
| 양송이슬라이스 2.5kg | 35 g | |
| 그뤼에르치즈[엔젤헤어슈레드]_1.2kg | 20 g | |
| 소금 | 적당량 | |
| 후추 | 적당량 | |
| 트러플오일_250ml | 적당량 | |
| 건조파슬리 250g | 적당량 | |



트러플오일_250ml



그뤼에르치즈[엔젤헤어슈레드]_1.2kg



트러플오일이들어있는버섯스프(200g)날개



리조스코티



양송이슬라이스 2.5kg



건조파슬리 250g





클램차우더 리조또

클램차우더 스프와 이탈리아인 아르보리오 라이스로 5분 만에 완성하는 클램차우더 리조또

| 클램차우더 리조또 | | |
|-----------------|-------|--|
| 리조스코티 | 120 g | <div>1. 달군팬에 절반량의 버터를 녹이고, 관자를 익혀준다.</div> <div>2. 클램차우더 스프와 물 적당량을 넣고 한소끔 끓여준다.</div> <div>3. 리조또쌀을 봉지째로 조물조물 잘 풀어 넣은 후 중약불에서 저어가며 졸여준다.</div> <div>4. 불을 끄고 남은 버터를 넣고 활발히 저어 혼합해준다. (버터 만테카레)</div> <div>5. 기호에 따라 소금과 후추로 간을 조정하고, 익혀둔 관자와 함께 접시에 옮겨 담는다.</div> |
| 클램차우더스프(200g)날개 | 100 g | |
| 관자 | 35 g | |
| 익스트라테이스트(1kg) | 15 g | |
| 소금 | 적당량 | |
| 후추 | 적당량 | |
| 건조파슬리 250g | 적당량 | |
| 물 | 50 g | |



클램차우더스프(200g)
날개



리조스코티



익스트라테이스트(1kg)



건조파슬리 250g

