



Riso con pomodorino e capperi

丘ポモごはん（ケッパ―風味）



【材 料】2名分

米	1 合
水	1 合
※塩漬けケッパ―	9 粒
※丘の上のポモドリーノ	90g
※アサクラ EVO	少々
※野生のオレガノ	少々

※印はアサクラアイテム

【つくり方】

- 1) 米は洗い鍋（炊飯器）に入れ同量の水で浸水する（新米の場合は水を少々減らす）
※冬は 30 分以上浸水、夏は 15 分浸水
- 2) 丘の上のポモドリーノはボウルに空けフォークで軽くつぶしておく
- 3) 塩漬けケッパ―は粗みじん切りする
- 4) 浸水が終了したら塩漬けケッパ―とつぶした丘の上のポモドリーノを加えかきまぜ
米と混ぜておく
- 5) 蓋をして中火で加熱する（炊飯器の場合は普通に炊く）
- 6) 沸騰したら極弱火にして 8 分炊く
- 7) 炊いたら火を止め 10 分蒸らす（蓋は開けない）
- 8) 蓋を開け EVO を上から回しがけし木しゃくしでさっくりとほぐす
- 9) 器に盛りお好みで野生のオレガノを散らす

※新米の場合は浸水時の水の量を 1 割ほど減らす

★米を増量する場合（丘ポモ 1 瓶で 3 合分ある計算ですが 4 合迄は十分おいしい）

5 合になるとトマトの味わいが薄まります。

丘ポモ 1 瓶で 4 合までは間違いなくおいしいです！

- ・水の量 基本米と同量。米 2 合なら水 2 合、米 3 合なら水 3 合
- ・塩漬けケッパ―の量 . . . 基本 1 合に対し 9 粒（水の量と同じく配合のかけ算で OK）
- ・丘ポモの量 1 瓶で 4 合までは濃厚なトマトのお味

《追記》 動画内では、塩漬けケッパ―を 8 粒使用していますが、現在販売中のケッパ―は蕾が少し小さいため、9 粒を目安にお入れください。