



Riso con pomodorino e capperi

丘ポモごはん（ケッパー風味）



【材料】2名分

米	1 合
水	1 合
※塩漬けケッパー	8 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) 塩漬けケッパーは粗みじん切りする
- 4) 浸水が終了したら塩漬けケッパー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