ריזוטו פתיתים וכרובית

רכיבים

- 1/4 1/4 כרובית בינונית, חתוכה לקוביות קטנות
- בצלים גדול קצוץ
- כוס פתיתים אפויים קוסקוס
- כף שמן זית
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- קורט כמון טחון
- קורט פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 1/2 כוסות מים רותחים
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת לפי הטעם

הכנה

1. מטגנים את הבצל בשמן למשך שלוש דקות, עד שמזהיב, מוסיפים את הכרובית ומאדים כמה דקות.
2. מוסיפים את הפתיתים ואת התבלינים ומערבבים הכל.
3. שופכים פנימה את המים ומבשלים. מערבבים מדי פעם.
4. מבשלים כ-20 דקות עד שהכרובית מבושלת לגמרי והנוזלים התאדו.
5. מכבים את האש ומוסיפים את הפרמזן (לפי הטעם).
6. מערבבים היטב ומגישים מיד.

4 servings 4