

ריזוטו פתיתים עשיר



רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים עם אטריות
- חבילה פטריות שמפיניון חתוכות גס
- גרם חמאה
- כוס דלורית חתוכה לקוביות קטנות של 1 ס"מ
- שיני שום קצוצות
- כוס יין לבן
- לפי הטעם מלח
- מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- כוסות מים
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס

הכנה

1. ממיסים בסיר רחב חמאה, מוסיפים את הדלורית, הפטריות והשום, ומקפיצים עד להזהבה תוך כדי ערבוב כ-10 דקות.
2. מוסיפים את הפתיתים, היין, מלח ופלפל. מערבבים, ומבשלים 3-4 דקות נוספות תוך כדי ערבוב.
3. מוסיפים את המים, מכסים חלקית את הסיר, ומבשלים על אש קטנה במשך 6 דקות. בוחשים מדי פעם.
4. מוסיפים את השמנת המתוקה, מערבבים ומסירים מהאש. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך. מכסים את הסיר, וממתינים 5 דקות.
5. מעבירים לצלחת הגשה, מפזרים מעל גבינת פרמזן מגוררת, ומגישים. בתיאבון!

40 דקות

4 servings 4