



רכיבים

- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוסות יין לבן
- כוס אורז עגול מזן ויאלונה נאנו או אחר
- כף שמן זית
- שיני שום קלופות וחתוכות דק
- עגבנייה
- גבעולים תימין עלים בלבד
- קורט מלח
- קורט פלפל גרוס גס
- גרם גילוחי גבינת פרמזן
- מיליליטר שמנת מתוקה

הכנה

1. ממיסים חמאה בסיר על אש בינונית-גבוהה ומטגנים את גרגרי הריזוטו כך שיהיו מצופים בחמאה מכל הצדדים. מוסיפים מעט מלח ופלפל שחור גרוס גס. במקביל מרתיחים מים בקומקום חשמלי.
2. מוזגים לסיר חצי כוס יין לבן ומערבבים עד לספיגתו בגרגרים. מוסיפים עוד חצי כוס יין ומספיגים בגרגרים ואם רוצים - מספיגים חצי כוס נוספת.
3. מוזגים מעט מים רותחים (כשליש כוס) לסיר ומבשלים על אש נמוכה-בינונית, עד לספיגתם בגרגרים. ממשיכים להוסיף כך מים רותחים עד שהגרגרים רכים דיים אך לא רכים מדי.
4. במקביל מחממים מעט שמן זית במחבת גדולה. מטגנים פרוסות שום עד להזהבה קלה ומוסיפים את עגבניות השרי (ניתן להמיר את עגבניות השרי ב-20 עגבניות תמר. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון). מניחים להן להישרף מעט וכעבור דקה מתחילים למעוך אותם בסיר בעדינות, בעזרת ממעך ידני של פירה או כף עץ.
5. מניחים לעגבניות להגיר נוזלים, מנמיכים מעט את האש, מוסיפים עלי טימין, מלח, פלפל שחור גרוס גס ומערבבים.
6. במידה וגרגרי הריזוטו כבר רכים דיים (טועמים!), מוסיפים אליהם את העגבניות. מערבבים ומניחים לנוזלי העגבניות להיספג בגרגרים במשך שניות אחדות.
7. מוסיפים מעט שמנת (לא הכרחי), פרמזן, מעט מלח ופלפל שחור גרוס גס, טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך. מגישים מיד.

60 דקות

2 servings 2