

ריזוטו פתיתים ירוק



רכיבים

- חבילה פתיתים אפויים אורז אסם
- כוס פטרוזיליה
- חבילה תרד טורקי
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינת פרמזן
- שיני שום כתוש

הכנה

1. מבשלים את הפתיתים במים רותחים כמו פסטה, כשהם מבושלים מסננים.
2. שוטפים את התרד במים. לא מייבשים, שמים בסיר עם יחד עם השום ומכסה עד שהתרד מתרכך ומבושל במים של עצמו.
3. סוחטים, מעבירים למעבד מזון וטוחנים לעיסה חלקה.
4. מעבירים לסיר עם הפתיתים, מוסיפים את הגבינות, מערבבים במהירות ומתבלים במלח.
5. מסדרים על הצלחת כמו ריזוטו כמה טיפות של שמן זית וגרידת לימון.

20 דקות

4 4