

ריזוטו פתיתים עם קרם גזר
וצ'יפס גזר, אפונה וגבינות של
המחלבה הקטנה



רכיבים

- גרם פתיתים אפויים אורז אסם
- גרם שמן זית
- גרם בצל
- גרם בצלי שאלוט (פנינה)
- גרם יין לבן
- גרם ציר מרק ירקות
- גרם אפונה טרייה
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- גרם גבינה צהובה עפרי של המחלבה הקטנה

הכנה

1. מביאים ציר לרתיחה.
2. מטגנים בצל ובצלי שאלוט. כשהוא שקוף מוסיפים פתיתים וממשיכים מטגנים עד שגם הם שקופים, כ-5 דקות.
3. מכסים את המחבת עם יין.
4. מוסיפים מצקת 100 גרם ציר למחבת ומבשלים על אש גבוהה. מוסיפים עוד שתי מצקת ציר של 100 גרם, לאפשר לכל כמות להיספג במלואה לפני הוספת כמות נוספת. מבשלים 6 דקות בדיוק.
5. מסננים עם מסננת דקה, שומרים את כל הנוזלים.
6. מורחים את הפתיתים בשכבה דקה על מגש קר ומכסים היטב את המגש עם ניילון נצמד. מקררים עד הצורך.
7. לפני ההגשה מחממים את הפתיתים ומוסיפים גבינת עפרי של המחלבה הקטנה, אפונה טרייה, חמאה, מלח ופלפל. מבשלים עוד 3 דקות עד שהתערובת אחידה.
8. מגישים עם קרם גזר, צ'יפס גזר ופרוסות של גבינת עפרי.

40 דקות ⌚

2 2 ⊕