

ריזוטו גבינות ומנגולד



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות פתיתים אפויים אורז אסם
- גרם חמאה
- שיני שום כתוש פרוסות
- בצל קצוצים
- כוס שמנת מתוקה
- חבילה בצל ירוק קצוץ
- גרם גבינת קשקבל
- גרם מנגולד פרוס דק

הכנה

1. מטגנים בחמאה את השום והבצל על להבה גבוהה, ומתבלים במעט מלח ובפלפל שחור גרוס.
2. כשהבצל מתחיל להשחים מנמיכים את הלהבה, מוסיפים פתיתים ושמנת מתוקה ומערבבים. מבשלים כ-5 דקות, עד שהשמנת נספגת בפתיתים.
3. מוסיפים בצל ירוק ומנגולד ומכבים את הלהבה.
4. מוסיפים קשקבל מגוררת, מערבבים ומגישים.

25 דקות

4 4