סדנה־לי

ריזוטו פטריות קרמי שמכינים בלי שמנת

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**30 דקות**	**45 דקות**

ציוד: סיר רחב וסיר קטן לציר

מצרכים

- ☐ 300 גרם אורז ארבוריו
- ☐ 400 גרם פטריות פרוסות
- ☐ 1.2 ליטר ציר ירקות חם
- ☐ בצל קטן קצוץ
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 30 גרם חמאה
- ☐ 60 גרם גבינה קשה מגוררת המתאימה לצמחונים
- ☐ 2 שיני שום
- ☐ רבע כפית פלפל שחור
- ☐ עד חצי כפית מלח, לפי מליחות הציר

אופן ההכנה

1. שומרים את הציר חם בסיר קטן. בסיר הרחב מחממים כף שמן וצורבים פטריות 6–8 דקות עד להשחמה; מוציאים לקערה.

2. מוסיפים כף שמן ובצל לסיר ומאדים 4 דקות. מוסיפים שום ואורז יבש ומערבבים דקה, בלי לשטוף את האורז.

3. יוצקים מצקת ציר ומערבבים. כשהנוזל נספג ברובו מוסיפים עוד מצקת, וממשיכים כך ברתיחה עדינה.

4. לאחר כ־18 דקות מתחילים לטעום. מבשלים עד שהאורז רך אך מעט נגיס, כ־20–25 דקות בסך הכול; ייתכן שלא יידרש כל הציר.

5. מחזירים פטריות, מכבים ומערבבים פנימה חמאה וגבינה. מתבלים ומוסיפים מעט ציר אם הריזוטו אינו נשפך באיטיות מהכף. מגישים מיד.