ריזוטו פטריות.

רכיבים:

8 כוסות ציר עוף

3 כפות שמן זית

1 בצל, לתוך ללקוביות קטנות

2 שיני שום, כתושות

1 סלסלת פטריות פורטבלו, פרוסות

1 סלסלת פטריות שמפניון, פרוסות

2 עלי דפנה

2 כפות עלי טימין טריים, קצוצים

2 כפות פטרוזיליה טרייה, קצוצה

2 כפות חמאה

מלח, פלפל

1 כף שמן כמהין

1 כפית אבקת פטריות פורצ'יני מיובשות

2 כוסות אורז ארבוריו

½ כוס יין לבן יבש

½ כוס פרמז'ן, מגוררת

מעט שמיר, קצוץ דק, לקישוט

אופן ההכנה:

1. על להבה נמוכה מחממים את ציר העוף.

2. מחממים במחבת גדול 1 כף שמן זית (על להבה בינונית). מוסיפים ½ מכמות הבצל, 1 שן שום כתוש , ומבשלים תוך כדי ערבוב עד שנהיה שקוף (כ - 5 דקות).

.3מוסיפים את הפטריות הטריות, עשבי התיבול והחמאה. מטגנים במשך 3 עד 5 דקות עד להשחמה קלה, מתבלים במלח ופלפל.

4. מטפטפים את שמן הכמהין ואת פטריות הפורצ 'יני המיובשות. מוסיפים כוס מרק עוף חם. מתבלים שוב במלח ובפלפל ומבשלים
1 דקה נוספת. מסירים מהאש ומניחים בצד.

5. בסיר נוסף, מחממים 2 כפות שמן זית ומאדים את יתרת הבצל והשום. מוסיפים את האורז ומערבבים במהירות עד שהוא מצופה היטב ואטום

6. מוסיפים את היין ומבשלים עד שכמעט כולו מתאדה.

7. מוסיפים לסיר האורז כוס מרק ומבשלים עד שהאורז סופג את הנוזלים. מוסיפים את המרק הנותר, 1 כוס בכל פעם.

ממשיכים לבשל ולערבב. מאפשרים לאורז לספוג כל תוספת של מרק לפני הוספת יותר.

8. מעבירים את הפטריות לתערובת האורז. מוסיפים את גבינת הפרמז'ן ומבשלים עד שנמס.

9. מקשטים בשמיר הקצוץ.