

רכיבים:

30 גרם חמאה

1 בצל גדול, קצוץ

1 כוס אורז ארבוריו (עגול) - לא שטוף (אין צורך לשטוף את האורז)

$\frac{1}{2}$ כוס יין לבן

5 כוסות מרק עוף רותח

$\frac{1}{4}$ כוס גבינת פרמזן, מגוררת

מעט זעפרן

אופן ההכנה:

1. בסיר הבישול ממיסים את החמאה ומוסיפים את הבצל. (מערבבים את הבצל היטב עד שהוא מזהיב)
2. בסיר בינונית (אחר), מבשלים את 5 כוסות מרק העוף. מוסיפים את חוטי הזעפרן וכשהמרק רותח, מנמיכים את הלהבה.
3. לסיר הבישול (לבצל) מוסיפים את אורז הארבוריו, מערבבים היטב, עד שהוא נהיה משומן ומבריק. מוסיפים את היין הלבן ומבשלים על להבה בינונית עד לספיגת היין.
4. מוסיפים מצקת אחת מסיר המרק לאורז, מערבבים היטב עד שהמרק נספג באורז. כך יוצקים בכל פעם מצקת מרק לאורז, מערבבים ומספיגים את הנוזל. משך הבישול הוא כארבעים דקות. (כשהאורז מבושל, הוא אינו סופח מהנוזלים וכך ניתן לדעת שהוא מוכן).
5. מוסיפים לתבשיל את הפרמזן המגוררת, מערבבים ומכסים את הסיר. משהים במשך חמש דקות.
6. מוזגים מהמנה לצלחת ההגשה, מעטרים מעל בעט פרמזן ומגישים.

[לחץ כאן לעוד מתכונים פסטה וספגטי](#)