

# ריזוטו עגבניות ופרמזן

לציר/מרק ירקות (1 ליטר) :

- כף שמן זית
- חצי בצל קצוץ גס
- 1 גזר גס
- שורש סלרי + גבעולים
- 2 קישואים
- חצי קולורבי
- 1 עלה דפנה
- 2 שיני שום
- טימין
- 1.25 ליטר מים
- פלפל שחור וכפית מלח

לריזוטו:

400 גרם עגבניות מרוסקות

1 ליטר מרק/ציר ירקות

110 גרם חמאה

1 כף שמן זית

1 בצל קצוץ דק

2 שיני שום קצוץ דק

כפית רוזמרין

250 גרם אורז ריזוטו

50 גרם פרמזן מגוררת

# מלח ופלפל

## הכנה:

### ציר ירקות:

1. חממים שמן בסיר גדול ומאדים את הבצל, סלרי, גזר, קישוא במשך 5-10 דקות.
2. ניתן לחכות שיתאדו כל הנוזלים ולעבור למצב של טיגון על מנת להעניק טעם עמוק יותר לציר.
3. מוסיפים את יתר החומרים, מלח ומים ומביאים לרתיחה.
4. מנמיכים את הלהבה לבעבע עדין ומבשלים שעה.
5. מצננים ומסננים.
6. ניתן להמשיך בצמצום הציר לאחר הסינון או יש צורך.

### ריזוטו:

1. טוחנים במעבד מזון את העגבניות עם חצי מכמות הציר.
2. מעבירים לסיר בישול, מוסיפים את יתר הציר, מביאים לרתיחה, מנמיכים ושומרים על אש נמוכה.
3. בינתיים, מניחים חמאה ושמן בסיר גדול ומחממים בעדינות עד שהחמאה נמסה.
4. מוסיפים בצל ומבשלים במשך 6-8 דקות לריכוך.
5. מוסיפים שום ורוזמרין ומבשלים עוד דקה.
6. מוסיפים את האורז, מערבבים ומבשלים דקה.
7. שופכים פנימה רבע (250 מ"ל) מקרם העגבניות,

מערבבים וממשיכים לבשל את האורז.

8. כשהרוטב נספג לגמרי מוסיפים עוד מהרוטב ומערבבים.

9. ממשיכים כך עד שכל הרוטב נספג והאורז מבושל קרמי ורך.

10. מערבבים פנימה את גבינת הפרמזן מתבלים במלח פלפל ומשאירים לנוח דקה.

11. מעבירים לקערה, מקשטים בבזיליקום ומגישים לצד פרמזן.