

כדורי ריזוטו על קרם גזר

2 כפות שמן קנולה

כף שמן שומשום

1 כוס ריזוטו

3 געולי טימין קצוץ

1 בצל סגול קטן קצוץ

50 גרם שמפניון חתוך לקוביות קטנות

3 כוסות ציר פיטריות (נוזל שבושלו בו פיטריות שיטאקי ופורטבלו ולאחר הבישול טוחנים את הפטריות בנוזל)

מלח, פלפל לבן

100 סמ"ק שמנת מתוקה/קרם קוקוס

פנקו לציפוי הכדורים

שמן קנולה לטיגון

אופן הכנה

בסיר רחב קולים קלות את האורז בשמן קנולה ושומשום, מוסיפים את הטימין, הבצל והפיטריות תוך כדי עירבוב מתמיד במשך 2 דקות.

מוסיפים מציר הפטריות עד כסוי האורז, מביאים לרתיחה ומנמיכים את האש למינימום, בוחשים את האורז מדי פעם ומוסיפים נוזל כל פעם רק עד כיסוי האורז. לקראת סוף הבישול כשהאורז עדיין מעט קריספי מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם. מכבים את האש ובוחשים פנימה את השמנת. מכסים את הסיר ונותנים לאורז לנוח 15 דקות.

לאחר קירור האורז יוצרים כדורים בקוטר 4 ס"מ ומצפים בפנקו.

את הכדורים מטגנים בשמן עמוק עד הזהבה.

קרם גזר לכדורי ריזוטו

2 גזרים מבושלים

כף שמן זית

1 בצל קטן חתוך גס

2 שיני שום קלופות

1 כפית ג'ינג'ר קצוץ

50 סמ"ק יין לבן

50 סמ"ק קרם קוקוס

מלח ופלפל לבן

אופן הכנה

מאדים בשמן זית את הבצל השום והג'ינג'ר.

מוסיפים את הגזר והיין , מצמצמים את הנוזל לחצי.

מוסיפים את הקרם קוקוס מלח ופלפל לפי הטעם.

טוחנים הכל למחית חלקה.

מגישים את כדורי הריזוטו על מצע מחית הגזר.