

## ריזוטו פטריות ויין

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**

**טרסת האורז בבנאווי שבפיליפינים עשתה חשק לעו"ד אורי גלבוע להמציא תבשיל אורז משכר - ריזוטו מיוחד במינו עם פטריות ויין. המתכון וההמלצות לפניהם**



חברי **בני ספיר** לא יכול לעמוד בפני ריזוטו טוב. לכבוד יום הולדתו המצאתי במיוחד בשבילו מתכון שיעמוד בקריטריונים.

לריזוטו נדרש אורז מיוחד, גרגרים עגולים מלאי עמילן, אך לא דביקים!! לכן הזנים העגולים שמתאימים לטושי אינם מתאימים לריזוטו בניגוד למקובל לחשוב. הזנים הטובים ביותר מוגדרים כ-RISO SUPERFINO CARNAROLI, ARBORIO, ROMA, BALDO RISO FINO – VIALONE NARO, RINGO, RIBE, R.B., SANT ANDREA

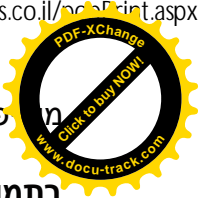
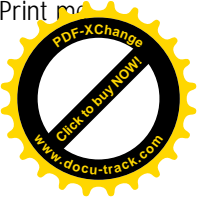
משהו ביחס ליחס הכמויות: בסך הכל כמות הנוזלים ביחס של 1 ל-3, כלומר על כל ק"ג אורז 3 ליטר נוזל (הציר יחד עם היין והשמנת). אם משתמשים באבקת מרק על כל ליטר מים 2 כפות מרק עוף ו-2 כפות מרק בצל.

### החומרים:

- 5-4 פטריות פורצ'יני
- מים רותחים להשריית הפטריות
- 150 גר' חמאה
- 2 כפות שמן זית
- 1 בצל גדול קצוץ דק
- 4 שיני שום קצוצות דק
- 500-700 גר' פטריות מסוגים שונים
- 3 גבעולי בזיליקום (עלים בלבד)
- 2 בצלים ירוקים
- 2 1/2 ליטרים ציר עוף (או חלק מרק בצל מרק עוף)
- 1 ק"ג אורז לריזוטו
- 1 כוס יין לבן יבש
- 1 כוס (250 מ"ל) שמנת מתוקה
- 5 כפות פרמזן (אפשר גם פוקורינו, קשקבל או כל תערובת של גבינות קשות)
- מלח ופלפל שחור לפי הטעם

### אופן ההכנה:

משרים את פטריות הפורצ'יני במים כמעט רותחים למשך 20 דקות. שמים 50 גר' חמאה בסיר כבד עם כף שמן זית. מניחים על האש, וכשהחמאה מבעבעת מוסיפים את הבצל הלבן והשום. כשהבצל נעשה שקוף מוסיפים את כל הפטריות כולל הפורצ'יני קצוצות דק, ומקפצים כמה דקות על אש גבוהה. בסוף הטיגון מוסיפים את הבזיליקום הקצוץ ואת הבצל הירוק ומסירים מהאש. ממליחים ומפלפלים ומניחים בצד. מחממים היטב את הציר ללא השמנת והיין בסיר נפרד. במקביל ממיסים בסיר גדול 50 גר' חמאה עם כף שמן זית. מוסיפים את האורז ומערבבים כשתי דקות. מוסיפים את הציר בהדרגה, לתוך סיר האורז מצקת אחת בכל פעם, ומערבבים עד שהנוזלים מתאדים, ובסוף את היין הלבן והשמנת. האורז צריך להיות לח במשך כל זמן הבישול. לאחר שכל הנוזלים מתאדים, מוסיפים את הפטריות ומערבבים. מסירים מהאש, מוסיפים את יתר החמאה ומערבבים עד שהחמאה נמסה.



מים את גבינת הפרמזן, מלח ופלפל שחור לפי הטעם ומערבבים.

**בתמונה: גבעול אורז על רקע טרסת האורז בבנאווי שבפיליפינים**