

ريزوتو^٣ و اليقطين

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 75 غ زبدة
- 3 حبة كراث، مفرومة
- 1 فص ثوم، مفروم
- 220 غ أرز ريزوتو
- 2 ملعقة كبيرة بذر يقطين مجفف
- 850 مل مرق خضار
- 450 غ يقطين، مقشر ومقطع مكعبات
- 1 ملعقة كبيرة زنجبيل مطحون
- 1 ملعقة كبيرة سكر خشن

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن الزيت مع القليل من الزبدة ويقلّى الثوم والكراث ثم يضاف الـريزوتو^٣ وبذر اليقطين لحوالي 3 دقائق.
2. تضاف المرقّة وتطهى المكونات على نار متوسطة حتى ينضج الـريزوتو^٣.
3. في وعاء، يخلط اليقطين مع الزنجبيل والسكر لـتمتزج المكونات.
4. في قدر صغير، تذوب الزبدة ويقلّى مزيج اليقطين ثم يضاف الى الـريزوتو^٣ ويرش الملح حسب الطلب وتطهى حتى النضوج.
5. يقدم ريزوتو^٣ و اليقطين في أطباق للتقديم ويزين بجبنة البارميزان حسب الرغبة.