ريزوتّو 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 ويقلى الثوم والكراث ثم يضاف الريزوتّو وبذر اليقطين لحوالي 3 دقائق.
2. تضاف المرقة وتطهى المكونات على نار متوسطة حتى ينضج الريزوتّو.
3. في وعاء، يخلط اليقطين مع الزنجبيل والسكر لتمتزج المكونات.
4. في قدر صغير، تذوب الزبدة ويقلى مزيج اليقطين ثم يضاف الى الريزوتّو ويرش الملح حسب الطلب وتطهى حتى النضوج.
5. يقدم ريزوتّو اليقطين في أطباق للتقديم ويزين بجبنة البارميزان حسب الرغبة.