

ריזוטו עם אגסי בוסק אפונה ופרמיג'אנו

מצרכים (2 מנות):

לריזוטו:	לציר ירקות:
<p>כוס אורז לריזוטו 50 גר' חמאה שתי כפות שמן זית 1 בצל קטן קצוץ דק 1 שן שום כתושה חצי כוס אפונה עדינה קפואה חצי כוס יין לבן יבש 2 אגסים מסוג בוסק ללא ליבה, חתוכים לקוביות בינוניות 50 גר' גבינת פרמיג'אנו איכותית מגורדת מלח ופלפל שחור לפי הטעם</p>	<p>1 גזר קלוף וחתוך טבעות 1 בצל קטן, קלוף וחתוך לרבעים 1 מקל סלרי חתוך לארבע 1 עלה דפנה 2 גבעולי טימין 1 ליטר מים</p>

אופן ההכנה:	
סיר בישול, מים. להכין סיר מוכן.	1. מכינים ציר ירקות: מביאים לרתיחה את המים עם הירקות, בסיר קטן. מנמיכים את האש ומבשלים 40 דקות לערך.
סיר בישול לריזוטו	2. בסיר קטן אחר מחממים כף מן החמאה, עם שמן הזית ומטגנים, על אש קטנה, במשך כמה דקות את הבצל והשום. לאחר שהבצל הפך שקוף, מוסיפים את האורז וממשיכים לטגן עוד דקה. מוסיפים את היין הלבן וממשיכים לבשל עד שכל הנוזל נעלם.
	3. מתחילים להוסיף אל האורז מצקת אחת בכל פעם, של הציר החם, תוך ערבוב. בכל פעם שהנוזלים נספגו באורז והוא מתייבש מוסיפים עוד מצקת. התהליך כולו אורך 20 דקות לערך. תוך כדי מתבלים במלח ומעט פלפל שחור.
	4. לאחר רבע שעה לערך מוסיפים, את האפונה ואת קוביות האגסים ומבשלים עוד 2-3 דקות. מסירים מן האש, מוסיפים את יתר החמאה ואת הפרמיג'אנו ומערבבים היטב.
צלחות הגשה עמוקות	5. מגישים חם, בצלחת עמוקה, הריזוטו אמור להיות מעט נוקשה במרכזו (אל דנטה) אך במרקם קרמי ולא מוצק ויבש.