



Ριζότο με παντζάρια, θυμάρι & παρμεζάνα

Μερίδες: 4 | Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 20-25 λεπτά

Υλικά για την κρέμα παντζαριού

- [250 γρ. Παντζάρια Εδεμ](#)
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 40 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- 40 ml νερό

Υλικά για το ριζότο

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- [250 γρ. Παντζάρια Εδεμ](#)
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 300 γρ. ρύζι Arborio
- 100 ml λευκό κρασί
- 1500 ml καυτό νερό
- 4-5 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- 50 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε την κρέμα παντζαριού. Βάζουμε τα στραγγισμένα [Παντζάρια Εδεμ](#) σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι), μαζί το ελαιόλαδο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και την παρμεζάνα. Πολτοποιούμε καλά και αφήνουμε στην άκρη.

2) Ετοιμάζουμε το ριζότο. Στραγγίζουμε και ψιλοκόβουμε τα υπόλοιπα [Παντζάρια Εδεμ](#). Ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε ρηχή κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.



3) Προσθέτουμε το σκόρδο και τα φιλοκομμένα παντζάρια και σοτάρουμε για 1 λεπτό.

4) Προσθέτουμε το ρύζι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για 1 λεπτό ακόμα. Σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε το αλκοόλ να εξατμιστεί και σταδιακά ρίχνουμε το καυτό νερό σε δόσεις, ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να απορροφηθεί πριν ρίξουμε την επόμενη δόση.

5) Κατα την διάρκεια του μαγειρέματος, αλατίζουμε λίγο και σταδιακά το φαγητό (δοκιμάζοντας), έχοντας πάντα υπόψιν ότι τα παντζάρια της συνταγής ήταν σε άλμη, η κρέμα παντζαριού περιέχει παρμεζάνα καθώς και ότι στο τέλος θα ενισχύσουμε με έξτρα τυρί.

6) Το ριζότο θα είναι έτοιμο σε περίπου 20-25 λεπτά. Πριν απορροφήσει τελείως την τελευταία δόση ζωμού και όσο είναι ακόμα ζουμερό, προσθέτουμε μερικά φυλλαράκια από το θυμάρι (κρατώντας και για το σερβίρισμα), την κρέμα παντζαριού και 2 κ.σ. από την παρμεζάνα. Ανακατεύουμε απαλά να πάρει μια βράση και αποσύρουμε από την φωτιά.

7) Σερβίρουμε το ριζότο ζεστό, πασπαλίζοντάς κάθε πιάτο με παρμεζάνα και γαρνίροντάς το με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και θυμάρι.

#LoveOnly,

Madame Ginger