

## Κρεμώδες ριζότο με παντζάρια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



### Υλικά

500 γρ. φρέσκα παντζάρια

2 κ.σ. ελαιόλαδο

αλάτι, κατά βούληση

πιπέρι, κατά βούληση

½ κ.γ. βούτυρο

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη

250 γρ. λευκό μεσόκοκκο ρύζι για ριζότο

150 ml. λευκό κρασί

700 ml. ζωμό λαχανικών, ζεστό

4 κ.σ. ξινόκρεμα

μαϊντανό, για γαρνίρισμα

### Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 C.

Ξεφλουδίζουμε, καθαρίζουμε και κόβουμε σε φέτες τα παντζάρια.

Στρώνουμε ένα μεγάλο ταψί με αλουμινόχαρτο και τοποθετούμε τα παντζάρια.

Ραντίζουμε τα παντζάρια με 1 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε για 1 ώρα, μέχρι να μαλακώσουν.

Εντωμεταξύ, σε ένα πυρίμαχο τηγάνι με καπάκι ζεσταίνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο (1 κ.σ.) μαζί με το βούτυρο.

Ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και μαγειρεύουμε για 3-5 λεπτά, μέχρι το κρεμμύδι να γίνει ημιδιάφανο.

Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε να καλυφθεί από το βούτυρο και το λάδι.

Ρίχνουμε το κρασί και αφήνουμε το μείγμα να βράσει για 5 λεπτά.

Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών.

Ανακατεύουμε ξανά, σκεπάζουμε το τηγάνι και το τοποθετούμε στο φούρνο.

Μαγειρεύουμε για 15 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει το ρύζι.

Αφαιρούμε τα παντζάρια από το φούρνο και πολτοποιούμε το ¼ από αυτά.

Ψιλοκόβουμε τα υπόλοιπα παντζάρια.

Ρίχνουμε στο ριζότο τον πουρέ παντζαριών, τα ψιλοκομμένα παντζάρια και ανακατεύουμε.

Γαρνίρουμε με παρμεζάνα και μαϊντανό και σερβίρουμε κάθε μερίδα με συνοδεία 1 κ.σ. ξινόκρεμα.

Πηγή: [dimitrisskarmoutsos.gr](http://dimitrisskarmoutsos.gr)