



Κριθαράκι με καραμελωμένα κρεμμύδια & κεφαλοτύρι

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 35 λεπτά

Υλικά για τα καραμελωμένα κρεμμύδια

- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 2 κρεμμύδια λευκά, κομμένα σε φέτες
- 1-2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κ.γ. ζάχαρη καστανή
- 1 κ.σ. ξύδι βαλσάμικο

Υλικά για το κριθαράκι

- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. βούτυρο αγελαδινό
- [400 γρ. κριθαράκι μέτριο MISKO](#)
- 50 ml λευκό κρασί
- 1.000-1.200 ml ζωμό λαχανικών ή νερό
- 80 γρ. σταφίδες
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 200 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τα κρεμμύδια. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και το βούτυρο. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά για 10-15 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 2 λεπτά.

2) Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε τη ζάχαρη. Μαγειρεύουμε για 1-2 λεπτά και ρίχνουμε το βαλσάμικο. Μαγειρεύουμε για 2-3 λεπτά (μέχρι να εξατμιστεί το μεγαλύτερο μέρος των υγρών) και αποσύρουμε. Αφήνουμε στην άκρη.



3) Σε ένα βαθύ αντικολλητικό τηγάνι, βάζουμε το ελαιόλαδο και το βούτυρο. Μόλις κάψουν καλά, ρίχνουμε το **μέτριο κριθαράκι της MISKO** και σοτάrouμε για 2-3 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε για 1 λεπτό στη φωτιά.

4) Χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε σταδιακά το μισό ζωμό ή νερό, ανακατεύοντας συνεχώς με μία ξύλινη κουτάλα.

5) Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τις σταφίδες, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε με το υπόλοιπο ζωμό ή νερό ανακατεύοντας συνεχώς. Δοκιμάζουμε το κριθαράκι και όταν έχει μαλακώσει αρκετά και κρατάει στο κέντρο προσθέτουμε το κεφαλοτύρι και τον μαϊντανό.

6) Αποσύρουμε και σερβίρουμε αμέσως.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**