



Ριζότο με μανιτάρια, θυμάρι και χαλλούμι

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Υλικά

- 60 ml ελαιόλαδο
- [225 γρ. Χαλλούμι ΔΩΔΩΝΗ, σε κυβάκια](#)
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 600 γρ. διάφορα μανιτάρια, σε φέτες
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 300 γρ. ρύζι Arborio ή Carnaroli
- 150 ml λευκό κρασί
- 1.200 ml νερό ή σπιτικό ζωμό κοτόπουλου, καυτό
- φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση

- 1) Σε βαθύ τηγάνι (ή ρηχή και πλατιά κατσαρόλα) ζεσταίνουμε το μισό ελαιόλαδο.
- 2) Σοτάρουμε το [χαλλούμι ΔΩΔΩΝΗ](#) απ' όλες τις πλευρές, για 2-3 λεπτά, μέχρι να πάρει χρώμα.
- 3) Μεταφέρουμε το χαλλούμι σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί.
- 4) Ρίχνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο στο τηγάνι και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.
- 5) Προσθέτουμε τα μανιτάρια και σοτάρουμε για 6-7 λεπτά, μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά και να μαλακώσουν.
- 6) Στη συνέχεια προσθέτουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το σκόρδο και σοτάρουμε 2-3 λεπτά ακόμα.
- 7) Προσθέτουμε το ρύζι και σοτάρουμε για 2 λεπτά, μέχρι να απορροφήσει τα υγρά.



8) Σβήνουμε με κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ.

9) Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε την πρώτη δόση υγρών (περίπου 2-3 κουτάλες) του νερού ή του ζωμού, ανακατεύοντας συνεχόμενα.

10) Όταν το απορροφήσει, συνεχίζουμε με τις υπόλοιπες δόσεις νερού ή ζωμού σταδιακά, ανακατεύοντας διαρκώς, μέχρι να απορροφήσει το ρύζι το μεγαλύτερο μέρος των υγρών.

11) Όταν το ρύζι θα είναι ακόμα σχετικά υγρό, προσθέτουμε φυλλαράκια φρέσκο θυμάρι και τα μισά κυβάκια χαλλούμι και ανακατεύουμε απαλά να ενσωματωθούν.

12) Σερβίρουμε αμέσως σε πιάτα, γαρνίροντας με χαλλούμι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και θυμάρι.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**