



Rizotto

Rizotto



1,5 tasses riz
2 oignons moyens
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de beurre
½ tasse de vinaigre de vin
1 cuillère à café de sel
5 tasses de bouillon
Pour la surface ;
1 tasse de fromage râpé
1 cuillère à café de de beurre

Mettez dans une casserole creux, de l'huile et du beurre. Quand l'huile chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons secs coupé en morceaux. Laissez cuire jusqu'à qu'ils se ramollissent.

Rajoutez le riz non-attendu dans l'eau. Laissez cuire pendant 5 minutes.

Rajoutez 2 tasses de bouillon de bœuf chaud, rajoutez du vinaigre et du sel puis laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'il absorbe le liquide.

Rajoutez encore 2 tasses de bouillon de bœuf. Mélangez de temps en temps pour que la viande absorbe l'eau.

Rajoutez la dernière tasse de bouillon de bœuf puis laissez cuire le riz jusqu'à qu'il perd sa forme. (Le temps de cuisson du Rizotto est plus longue que les autre riz)

Rajoutez du fromage râpé et du beurre juste avant de retirer le riz du four. Retirez du feu puis mélangez.

Ramenez le Rizotto à table en compagnie du fromage finement coupé.

N-B; Rizotto est une recette italienne appelé le lapa à la façon milanaise. Dans la recette originale, on utilise du parmesan.