



Risotto con Patata

Patatesli Pilav



2 bicchieri di riso
4 patate
3 cucchiali di burro
3,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di sale

Nella pentola si mettono l'acqua e poco sale poi si bollisce sul fuoco medio. Dopo si aggiunge riso e si cucina finché succhia l'acqua.

La pentola si olià con un cucchiaio di burro.

Le patate si sbucciano e si tagliano in rotonde grandezza di 7 mm. Le patate sbucciate si filano bene in fondo ed ai finachi di pentola.

Poi si mettono riso rimasto burro e sale.

Il coperchio di pentola si coperta. E si inserisce sul fuoco si cucina circa per 25 minuti.

Dopo aver tolto dal forno si lascia per mezz'ora. Dopo si inverte nel piatto da servire.

Nota: Per farsi aumentare il gusto del risotto, pollo si può bollire con il brodo.