



Risotto con Cipolla

Soğanlı Pilav



2 bicchieri di riso
3 cipolle
1 tazza di caffè olio vegetale
1 cucchiaio di burro
3,5 bicchieri di brodo

Le cipolle si tagliano infine poi si mettono nella pentola. Si aggiunge l'olio vegetale. Si arrossiscono sul fuoco a medio.

Dopo si aggiungono riso lavato insieme con il burro si miscelano per 3-4 minuti.

Alla sopra si aggiungono sale e brodo poi si coperta il coperchio quando arriva il momento di bollire il fuoco e si regola a basso poi si lascia per cucinare circa 12 minuti.

Dopo di questo tempo la pentola si leva dal fuoco e si mette una carta tra coperchio e pentola si lascia per mezz'ora.

Dopo si miscela con la forchetta poi servirsi.

Nota: per questa ricetta se le cipolle non si arrossiscono bene risotto non diventa perfetto.