



## Risotto Facile

Kolay Pilav



2 bicchieri di riso  
Mezzo bicchiere di tagliatelle  
2 cucchiali di burro  
1 cucchiaino di sale  
4 bicchieri di brodo

- # Nella pentola si mette il burro e poi si inserisce sul fuoco. Dopo aver sciolto si aggiunge tagliatelle. Si arrossisce finchè diventa il colore castagna.
- # Poi si aggiungono riso lavato. Si arrossisce per qualche minuti.
- # Si aggiungono sale e brodo poi si coperta il coperchio. Dopo aver bollito il fuoco si regola a basso. Si cucina circa per 12-15 minuti.
- # Tra coperchio e pentola si mette la carta e si lascia a riposare circa per mezz'ora.
- # Dopo mezz'ora si leva la carta. Poi alla sopra di risotto si aggiunge 1 bicchierino d'acqua fredda. Si miscela .
- # Servirsi in caldo.

Nota: Acqua fresca serve per diventare un'po' duro del risotto.