



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Risotto Facile

Kolay Pilav



2 bicchieri di riso
Mezzo bicchiere di tagliatelle
2 cucchiari 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 finché 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.