



## Risotto

Rizotto



1,5 bicchieri di riso  
2 cipolle medie  
4 cucchiali olio d'olive  
1 cucchiaio di burro  
Mezzo bicchierino sottaceto d'uva  
1 cucchiaino di sale  
5 bicchieri di brodo  
Per la sopra ;  
1 bicchiere formaggio a bianco grattugiato  
1 cucchiaino di burro

# Nella pentola mezzo fondato si mettono burro ed olio d'oliva. Dopo aver riscaldati si mettono le cipolle si ammorbidiscono.

# Sopra si mette riso lavato e si arrossiscono per 5 minuti.

# Nella miscelata si mettono 2 bicchieri di brodo, sottaceto, e sale si aspetta sul fuoco medio finchè la carne di brodo si succhia .

# Dopo aver succhiato riso il brodo poi si aggiungono ancora 2 bicchieri di brodo e di nuova si aspetta di succhiare il liquido con mescolare .

# L'ultimamente si aggiunge 1 bicchiere di brodo rimasto.( Nel tempo di cucinamento dal risotto è più lungo rispetto dei altri pilaf).

# Si aggiungono formaggio grattugiato e burro prima di togliere dal fuoco.

# Risotto si servisi insieme can formaggio a bianco grattugiato.

Nota: L'altro nome del risotto è pilaf di Milano. Nella ricetta originale si usa per il pat di formaggio a bianco si usa permigrano.