



Risotto

Rizotto



1,5 bicchieri di riso
2 cipolle medie
4 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaino 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 piu 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 peril pat di formaggio a bianco si usa permigrano.