



Каша- Ризotto

Rizotto



1,5 стакана риса
2 репч.лук
4 стол.ложки оливк.масла
1 стол.ложка слив.масла
1/4 стакана виноградного уксуса
1 чайн.ложка соли
5 стаканов мясн.бульёна
Для верха :
1 стакан натёрного сыра
1 чайн.ложка слив.масла

- # В небольшую кастрюлю налить оливк.масло и положить слив.масло, разогреть на среднем огне, бросить мелко порезанный лук. Обжарить пока не станет мягким.
- # Добавить мытый рис, обжарить 5 минут.
- # Залить 2 стакана горячего мясн.бульёна, уксус и посолить. Варить на среднем огне пока не выпариться бульён.
- # Добавить ещё 2 стакана бульёна, помешивать.
- # Когда выпариться бульён, долить оставшийся 1 стакан горячего бульёна. Варить пока не развариться рис. (Ризotto вариться дольше чем другие пловы).
- # Перед тем, как снять с огня, добавить натёртый сыр и 1 чайн.ложку слив.масла, помешать.
- # Положить на серв.тарелку, с верху посыпать ещё сыр и сразу подавать к столу.

Каша- Ризotto – Итальянское блюдо, имеет другое название- Милано. В настоящем рецепте вместо простого сыра кладут пармезан.