

Risotto di Carletti e Buscandoli  
(Squirai).

Togliere a pezzi sia Buscandoli che Carletti,  
Friggerli una bella cipolla Tritata con olio d'oliva  
di che versate i Buscandoli e i Carletti  
aggiungere Sale Pepe e un pizzico di  
Succinolo Tritato - fatterli ritirare a  
fuoco medio per circa 5 minuti dopo di  
che aggiungere un po' d'acqua continuare  
la cottura per 15 minuti - quando sono  
quasi asciutti versate il Riso fatterlo  
asciugare per bene versate un Bicchiere  
di vino Bianco fatterlo evaporare poi  
continuate la cottura con del Brodo sempre  
mescolando a cottura ultimata aggiungete  
del formaggio grana grattugiato e un po  
di Burro amalgamatelo per bene  
servitelo accompagnato da un buon Rosso  
Merlot.

