

.. RISOTTO DI CIPOLLA ..

Trittare n. 3 cipolle Bianche ~~grosse~~
saffigere con olio e Burro quando le
cipolle e Burro Nerso il Riso facendolo
Tostare per 20 secondi dopo di che mettere
un Bicchiere di Vino Bianco facendolo
evaporare dopo di che continuare a fuoco
finto versando del Brodo quanto
Basta di Natta in Natta sempre
mescolando con il mestolo di Legna
a cottura ultimata amalgamare
per Bene con del Burro e formaggi
grasse grattugiato, servitelo all'onda
accompagnato con un Buon Pinello
dei Colli Euganei.

