

## Risotto (2)

Nella pentola su fuoco medio fate sciogliere 2 cucchiai d? burro, aggiungetevi una tazza di riso crudo e rimestate, finch? sia leggermente biondo. Mettete 2 tazze d'acqua; coprite e portate a ebollizione; fate cuocere brevemente e spegnete il fuoco. Lasciate gonfiare il riso per 20-25 minuti. Se desiderate un riso secco o umido, metterete una quantit? d'acqua pi? o meno grande.

### Ingredienti

2 Cucchiai Burro  
1 Tazza Riso Crudo  
2 Tazze Acqua

### Note

Preparazione: 25 minuti.