RİZOTTO

1,5 Su bardağı pirinç
2 Adet orta boy kuru soğan
4 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı üzüm sirkesi
1 Tatlı kaşığı tuz
5 Su bardağı et suyu
Üzeri İçin;
1 Su bardağı rende kaşar
1 Tatlı kaşığı tereyağı

Orta büyüklükte çukur tencereye zeytinyağı ve tereyağı konur, orta ateşte yağlar ısınınca ince doğranmış kuru soğan eklenir. Soğan yumuşayana kadar kavrulur.
Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış pirinç katılır, 5 dakika kadar kavrulur.
Karışıma 2 su bardağı sıcak et suyu, sirke ve tuz eklenir, kısık – orta ateş arası konumda karıştırarak et suyunu çekmesi beklenir.
Pirinç et suyunu çekince 2 su bardağı et suyu daha eklenir, arada bir karıştırarak et suyunu çekmesi sağlanır.
En son kalan 1 su bardağı sıcak et suyu da eklenir. Pirinç şekline kaybedene kadar pişirilir. (Rizottonun pişme süresi diğer pilavlara göre daha uzundur.)
Pilavı ateşten almadan hemen önce taze rendelenmiş kaşar peyniri ve 1 tatlı kaşığı tereyağı eklenir, ateşten alınır, karıştırılır.
Servisten kısa süre önce hazırlanan rizotto yanında bir miktar ince kaşar peyniri rendesi eşliğinde sofraya getirilir.

Not: İtalya'ya özgü rizottonun diğer adı Milano usulü lapadır. Orijinal tarifte kaşar peyniri yerine parmesan peyniri kullanılır.