



## Risot cun izuns e bulieus-tschep

### INGREDIENZAS

1 tschadun ieli d'uliva  
 1 tschadun pischada  
 1 tschagula  
 250 grams ris per risot  
 4 dl vin alv  
 150 – 200 grams izuns da gaud  
 6 deciliters buglion  
 50 grams bulieus-tschep  
 1 tschadun pischada  
 2 tschaduns parmesan  
 Sal e paiver dal mulin

Stgaur l'ieli e la pischada en ina chazzetta.

Brassar bain la tschagula, agiuntar il ris e brassar bain.

Derschentar cun la mesadad dal vin alv e laschar coier en bain il vin. Lura agiuntar il rest dal vin e laschar coier en quest dal tut en il ris.

Derscher tiers il buglion tic a tic e truschar cuntinuadamain il ris. Agiuntar tant buglion enfin che il ris è covrì.

Laschar coier durant 10 minutas sin flomma bassa. Pli tard agiuntar ils izuns da gaud ed ils bulieus-tschep.

Lascha coier vinavant il ris cun izuns e bulieus per ulteriuras 10 minutas enfin che il ris è cremus ed «al dente».

A la fin agiuntar la pischada ed il parmesan. Cundir cun sal e paiver e servir.

Bun appetit e bun reussir!