

081. RISOTTO COI RANOCCHI

Dice un famoso cuoco che per render tenera la carne dei ranocchi bisogna gettarli nell'acqua calda appena scorticati e dopo passarli in quella fresca: ma badate, appena mezzo minuto, se no li cuocete. Se sono grossi, dodici ranocchi ritengo che basteranno per grammi 300 di riso. Lasciate addietro le coscie; le uova, in questo caso, direi fosse meglio non adoperarle. Fate un battuto con un quarto di una grossa cipolla, uno spicchio d'aglio, carota, sedano, prezzemolo, basilico e mettetelo al fuoco con olio, pepe e sale. Allorché avrà preso colore buttate giù i ranocchi, rimestate a quando a quando e rosolati che sieno buttate dentro pomodori a pezzi, che lascerete disfare; allora versate tanta acqua calda quanta potrà occorrerne. Fate bollire adagio finché i ranocchi siano ben cotti e poi passate ogni cosa strizzando bene. In un po' di questo sugo cuocete le coscie lasciate da parte, disossatele ed unitele al resto. Mettete il riso al fuoco con un pezzetto di burro, rimestate, e quando il burro sarà stato tutto suzzato, versate il sugo caldo dei ranocchi a un ramaiuolo per volta fino a cottura completa. Prima di levare il riso gettategli dentro un pugno di parmigiano e servitelo.