

202. PERINE DI RISO

Riso, grammi 100.

Latte, mezzo litro.

Burro, poco più di una noce.

Parmigiano, un buon pizzico.

Uova, n. 1.

Cuocete il riso ben sodo nel latte aggiungendovi il burro e, quando è cotto, salatelo ed aspettate che abbia perduto il forte calore per scocciarvi l'uovo e mettervi il parmigiano. Tirate poi a cottura due fegatini di pollo e due animelle di agnello, facendone un umidino delicato, e dategli l'odore della noce moscata; tagliatelo a pezzetti grossi meno di una nocciola e uniteci dei pezzetti di prosciutto, di tartufi o di funghi che gli donano molta grazia.

Per dare a questo riso ripieno la forma di perette fatevi fare un imbutino di latta del quale vi disegnerei la forma e la grandezza, se ne fossi capace, ma non conoscendo il disegno contentatevi del cerchio già delineato che ne rappresenta la bocca [figura09], la parte opposta della quale termina col suo cannoncino che ha due centimetri di lunghezza.

Ungetelo col burro liquido e spolverizzatelo di pangrattato fine, poi riempitelo per metà di riso, poneteci due o tre pezzetti dell'umido descritto e finite di riempirlo con altro riso. Formata la pera, per estrarla soffiare dal cannoncino, ripetendo l'operazione finché avrete roba. Già s'intende che per friggerle queste perette bisogna dorarle con uova e pangrattato.