
260. POLLASTRA IN UMIDO COL CONTORNO DI RISO

Una pollastra del peso, vuota, di circa grammi 700.

Riso, grammi 300.

Burro, grammi 100.

Prosciutto grasso e magro, grammi 40.

Una cipolla più che di mezzana grandezza.

Un pezzo di carota.

Un pugnello di funghi secchi.

Legate la pollastra per tenerne unite le parti, poi ponete in una cazzaruola grammi 30 del detto burro e il prosciutto tagliato a striscioline; trinciateci sopra la cipolla e la carota, indi collocateci la pollastra dalla parte del petto condendola con sale e pepe. Tenetela coperta e, colorita che sia da ambedue le parti, bagnatela via via con acqua calda fino a cottura completa, lasciandoci il sugo sufficiente per dar sapore al riso, ma il sugo passatelo.

Il riso mettetelo al fuoco così naturale con la metà del burro rimasto, poi tiratelo a cottura con acqua calda e per ultimo col sugo della pollastro. A cottura completa aggiungete il resto del burro e dategli maggior sapore con un buon pugno di parmigiano grattato.

Il fegatino e il ventriglio cuoceteli insieme con la pollastra e tagliati a pezzetti, mescolateli fra il riso. Il risotto così preparato può anche servire per minestra e bastare a tre persone, ma allora servite la pollastra a parte con alquanto del suo sugo e i funghi per contorno.