
345. SFORMATO DI RISO COL SUGO GUARNITO DI RIGAGLIE

Tirate un buon sugo di carne e servitevi del medesimo tanto pel riso che per le rigaglie. Queste, a cui potete aggiungere qualche fettina di prosciutto, fatele dapprima soffriggere nel burro, conditele con sale e pepe e tiratele a cottura col detto sugo. L'odore dei funghi o dei tartufi non fa che bene.

Il riso fatelo soffriggere ugualmente nel burro così all'asciutto, poi tiratelo a cottura coll'acqua bollente e dategli grazia e sapore col detto sugo, e per ultimo col parmigiano. Ammesso che il riso sia grammi 300, uniteci due uova frullate quando avrà perduto il forte calore.

Prendete una forma liscia, tonda od ovale, ungetela col burro, copritene il fondo con una carta imburata e versateci il riso per assodarlo al forno da campagna. Quando lo avrete sformato versateci sopra il sugo delle rigaglie, che avrete prima condensato alquanto con un pizzico di farina, e servitelo colle sue rigaglie in giro, avvertendovi che queste devono diguazzare nel sugo.