043. RISO ALLA CACCIATORA

Un negoziante di cavalli ed io, giovanotto allora, ci avviammo al lungo viaggio, per que' tempi, di una fiera a Rovigo. Alla sera del secondo giorno, un sabato, dopo molte ore di una lunga corsa con un cavallo, il quale sotto le abilissime mani del mio compagno, divorava la via, giungemmo stanchi ed affamati alla Polesella. Com'è naturale, le prime cure furono rivolte al valoroso nostro animale; poi entrati nello stanzone terreno che in molte di simili locande serve da cucina e da sala da pranzo: - Che c'è da mangiare? - domandò il mio amico all'ostessa. - Non ci ho nulla, - rispose; poi pensandoci un poco soggiunse: - Ho tirato il collo a diversi polli per domani e potrei fare i risi. - Fate i risi e fateli subito - si rispose - che l'appetito non manca. - L'ostessa si mise all'opera ed io lì fermo ed attento a vedere come faceva a improvvisar questi risi. Spezzettò un pollo escludendone la testa e le zampe, poi lo mise in padella quando un soffritto di lardone, aglio e prezzemolo aveva preso colore. Vi aggiunse di poi un pezzo di burro, lo condí con sale e pepe, e allorché il pollo fu rosolato, lo versò in una pentola d'acqua a bollore, poi vi gettò il riso, e prima di levarlo dal fuoco gli diede sapore con un buon pugno di parmigiano. Bisognava vedere che immenso piatto di riso c'imbandí dinanzi; ma ne trovammo il fondo, poiché esso doveva servire da minestra, da principii e da companatico.
Ora, per ricamo ai risi dell'ostessa di Polesella, è bene il dire che invece del lardone, se non è squisito e di quello roseo, può servire la carnesecca tritata fine, che il sugo di pomodoro, o la conserva, non ci sta male e perché il riso leghi bene col pollo, non deve essere troppo cotto, né brodoso.