044. QUAGLIE COL RISO

Fate un battuto con prosciutto e un quarto di una cipolla comune: mettetelo al fuoco con burro, e quando la cipolla avrà preso colore, collocateci le quaglie pulite, sventrate ed intere. Conditele con sale e pepe e, rosolate che sieno, tiratele a mezza cottura col brodo, indi versate il riso per cuocerlo con quel tanto di brodo che occorre, insieme colle quaglie. Conditelo quando è cotto, col parmigiano e servitelo, brodoso od asciutto, come più piace, frammisto alle quaglie. Quattro quaglie e grammi 400 di riso potranno bastare per quattro persone.