

077. RISOTTO COI POMODORI

Riso, grammi 500.

Burro, grammi 100.

Parmigiano, quanto basta.

Versate il riso sul burro strutto e quando l'avrà succhiato cominciate ad aggiungere acqua calda, poca per volta; poi, giunto a mezza cottura, dategli sapore colla salsa di pomodoro del n. 125 e prima di levarlo dal fuoco aggiungete un buon pugno di parmigiano grattato. Nella detta salsa, per condire il risotto, potete, piacendovi, sostituire all'olio la carnesecca, od anche servirvi del sugo di pomodoro descritto al n. 6.