245. RISO PER CONTORNO

Quando avrete per lesso una pollastra o un cappone mandateli in tavola con un contorno di riso che vi sta bene. Per non consumar tanto brodo imbiancate il riso nell'acqua e terminate di cuocerlo col brodo dei detti polli. Tiratelo sodo e, quando è quasi cotto, dategli sapore con burro e parmigiano in poca quantità; posto che il riso sia grammi 200, quando lo ritirate dal fuoco legatelo con un uovo o, meglio, con due rossi.
Se il riso, invece che al lesso di pollo dovesse servire di contorno a uno stracotto di vitella di latte o a bracioline, aggiungete agl'ingredienti sopra indicati due o tre cucchiaiate di spinaci lessati e passati per istaccio. Avrete allora un riso verde e più delicato.
Si può dare migliore aspetto a questi contorni restringendo il riso a bagno-maria entro a uno stampo; ma badate non indurisca troppo, che sarebbe un grave difetto.