049. RISO CON ZUCCHINI

Prendete zucchini piccoli del peso del riso che avrete a cuocere e tagliateli a tocchetti grossi quanto le nocciuole. Metteteli a soffriggere nel burro, conditeli con sale e pepe, e rosolati appena gettateli così durettini nel riso quando sarà arrivato a mezza cottura, onde finiscano di cuocere insieme.
Il riso è bene che resti poco brodoso e gli zucchini non si devono disfare. Invece di brodo potete servirvi di acqua e farlo asciutto: ma allora dategli grazia colla salsa di pomodoro n. 125, versatela anch'essa nel riso a mezza cottura, e con parmigiano.