

273. ANATRA DOMESTICA COL CONTORNO DI RISO

Questo mi sembra un buon umido e che meriti una menzione speciale.

Fate un battuto con un quarto di una grossa cipolla e tutti gli odori, cioè prezzemolo, carota e sedano tritato insieme con grammi 50 di prosciutto grasso e magro.

Mettetelo al fuoco con due cucchiainate d'olio e l'anatra sopra, condita con sale e pepe. Rosolata che sia, bagnatela con sugo di pomodoro, o conserva, e l'acqua occorrente per tirarla a cottura, gettandoci in pari tempo un pizzico di funghi secchi per cuocerli in quell'intinto che poi va passato dallo staccio e digrassato, serbandolo i funghi per unirli al riso.

Questo, nella quantità di grammi 200, mettetelo, così crudo, in una cazzaruola con grammi 40 di burro e quando accenna a prender colore versate acqua calda a poco per volta, dandogli sapore coll'intinto dell'anatra e parmigiano quando siete per levarlo dal fuoco.