

351. SFORMATO DI RISO COLLE RIGAGLIE

Riso, grammi 150.
Parmigiano, grammi 30.
Burro, grammi 20.
Latte, circa decilitri 7.
Uova, n. 3.
Sale, quanto basta.

Cuocete il riso nel latte unendovi il burro, salatelo e in ultimo, quando è diaccio, aggiungete il resto. Versatelo in uno stampo liscio col buco in mezzo e la carta imburata sotto, mettetelo per poco tempo, onde non indurisca, a bagno-maria, sformatelo caldo e guarnitelo colle rigaglie in mezzo. Questa dose potrà bastare per cinque persone.