

Non si hanno notizie certe di questo piatto semplice, ma ricco e saporito, che da molto tempo frequenta le tavole della cucina veneta, soprattutto nell'entroterra agricolo.

Potrebbe derivare dal Risotto alla Sbirraglia, così chiamato perché gli "sbirri", ossia le guardie della Serenissima prima e poi quelli francesi e austriaci, quando passavano per le campagne non esitavano a rubare la materia prima per preparare questo piatto che apprezzavano molto.

Altro riferimento più recente si può avere grazie a Pellegrino Artusi che, nel suo libro: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", cita i risi che una ostessa di Polesella, vicino Rovigo, gli preparò utilizzando un polletto fatto a tocchi a cui aveva appena tirato il collo.

A noi piace pensare che sia nato per caso, come è successo per tanti altri piatti della nostra tradizione. Forse alla fine di un pranzo era avanzata della minestra di riso e un po' di pollo in umido, così qualcuno, ispirato dalla più potente musa di quel tempo (la fame), ha pensato bene di unire questi due avanzi, ripassarli al fuoco e offrirli in tavola esclamando: Caro che bon!