

LA RICETTA

Risotto con la melagrana

CULTURA

10_01_2021



RISOTTO CON LA MELAGRANA

Ingredienti per 4 persone:

320 g di riso Carnaroli

*2 melegrane**

1 bicchiere di vino bianco secco

1 cipolla

1lt /1,2 lt di brodo vegetale caldo

4 cucchiaini parmigiano grattugiato

40 gr burro

4 cucchiaini olio d'oliva

Sale

Sgranare** una melagrana e spremere il succo dell'altra. In una casseruola scaldare due cucchiaini d'olio, lasciarvi appassire la cipolla tritata e quando è trasparente unire il riso. Mescolare per un minuto e versarvi il vino. Lasciare evaporare il vino.

Versare il succo di melagrana e due mestoli di brodo caldo. Portare il risotto a cottura e aggiungere dell'altro brodo caldo, se necessario.

Quando è cotto al dente (ci vuole circa un quarto d'ora), ritirare il risotto dal fuoco, unire i grani della melagrana, una noce di burro e del pepe nero macinato al momento.

Mescolare, spolverizzare con il formaggio grattugiato e servire subito.

* L'albero si chiama "melograno", il frutto al singolare "melagrana" e al plurale "melegrane".

** Per sgranare facilmente una melagrana abbiamo bisogno di un piatto e di un coltello con la lama larga. Si taglia il frutto a metà trasversalmente, si gira con la parte tagliata verso il piatto e si danno dei colpi con il manico del coltello. I semi cominciano a staccarsi e a cadere sul piatto, all'inizio più difficilmente poi cadono tutti (eliminare eventuali pezzettini di pelle bianca che potrebbero rimanere attaccati ai grani).