

PRIMI PIATTI

Risotto al melograno

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

350 g

Pecorino Romano DOP Cademartori

100 g

Melograno

2

Olio Extravergine d'oliva

Q.b.

Brodo vegetale

700 ml

Scalogno

1 intero

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Burro

20 g

Vino rosso

Q.b.

Descrizione

Il risotto al melograno è una ricetta molto originale e molto gradita per il suo profumo, colore e sapore. Il gusto dolce del melograno verrà smorzato dalla presenza del Pecorino Romano DOP Cademartori, con il quale il risotto verrà mantecato. Questa è una ricetta dal sapore molto raffinato e particolare, perfetta per arricchire il vostro menù!

Per preparare il risotto al melograno iniziate sgranando i melograni. Passate 3/4 dei chicchi di melograno in un passaverdura e gli altri teneteli da parte per poterli usare come guarnizione del piatto. Tritate finemente lo scalogno, poi fatelo imbiondire in una pentola dal fondo largo con l'olio extravergine d'oliva. Aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Sfumate con il vino rosso e quando questo sarà unito aggiungete il succo di melograno. Salate e pepate e poi continuate la cottura aggiungendo il brodo bollente, un mestolo alla volta, facendoli assorbire bene.

A fine cottura, togliete dal fuoco e fate riposare un minuto. Nel frattempo grattugiate il Pecorino Romano Dop Cademartori. Aggiungete il pecorino e il burro al riso e mescolate energicamente per mantecare bene il tutto.

Servite il risotto al melograno decorandolo con i chicchi che avete messo precedentemente da parte.