

RISOTTO ROSA MELOGRANO

scritto da goditilavita.it | 20 Gennaio 2021



Inauguriamo oggi una nuova rubricchetta: UN GECO IN CUCINA

Ogni tanto capita che la Bipede si metta ai fornelli ... ho deciso che di alcune ricette un po' fuori dalla norma ve ne darò descrizione, ma poi voglio che mi scriviate se le replicate e/o le avete mai assaggiate magari con varianti tutte vostre.

In questo caso Bipede ha utilizzato i melograni nostrani della Zia @rosybalzani, ma vanno benissimo anche quelli del supermercato ☐☐☐

Per due persone:

- 1- pugni di riso noi abbiamo usato del Carnaroli
- 2- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 3- melograno maturo medio sgranato
- 4- qb di brodo vegetale (brodo)per la cottura del riso
- 5- qb al proprio gusto di parmigiano reggiano noi usiamo il 30 mesi per mantecare alla fine

Ora passo al pratico: scalda un cucchiaino di olio extravergine e fai tostare il riso, poi sfuma con il vino.

Aggiungi il brodo vegetale per continuare la cottura.

Dopo 5' aggiungi il melograno sgranato e continua la cottura fino alla fine e al gradimento personale.

Spegni il fuoco e manteca con il parmigiano.

Il gusto resta agrodolce molto dipenderà dalla maturazione del frutto, il nocciolino che è tipico dei chicchi del melograno danno una croccantezza particolare che a me piace molto.

Ora a voi provare la ricetta e mandarmi le vostre impressioni.

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.

– Cerchi idee per il tuo tempo libero?

– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?

– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?

– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it

Articolo di: Maria Grazia Sartirana